



Raviole de céleri-rave au persil et bouillon crémeux

 X 6 PERSONNES

 30 MIN

Note des internautes 

INGREDIENTS :

Feuille(s) de pâte à raviole : 18 pièce(s)	Purée de céleri surgelée : 400 gramme(s)
Cube(s) de bouillon de viande : 2 pièce(s)	Crème liquide entière : 20 centilitre(s)
Echalote(s) : 2 pièce(s)	Sel fin : 6 Pincée(s)
Moulin à poivre : 6 Tour(s)	Huile d'olive : 3 centilitre(s)
Persil plat : 1/4 botte(s)	

RECETTE :

Décongeler la purée de céleri, puis l'égoutter dans une passoire et l'assaisonner de sel et de poivre. Laver et éplucher le persil, puis le hacher. Éplucher les échalotes et les émincer en fines tranches.

Dans une casserole, faire suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter le persil, saler et poivrer, puis mélanger avec le céleri. Étaler les feuilles de ravioles, poser une cuillère à soupe de purée au centre de chacune, replier en 2 et coller les bord avec un pinceau humecté d'eau. Conserver ensuite les ravioles sur un linge.

Porter 1 litre d'eau à ébullition, ajouter les 2 cubes de bouillon, puis cuire les ravioles 2 min dans le liquide et les réserver. Ajouter la crème au bouillon et laisser bouillir quelques minutes, rectifier l'assaisonnement.

Répartir les ravioles dans les assiettes, verser le bouillon brûlant dessus.

LE PLUS DU CHEF :

Pour vous organiser lors d'un dîner, n'hésitez pas à cuire vos ravioles avant et à les répartir dans les assiettes. En versant le bouillon brûlant dessus, elles tiédiront suffisamment lors du service.