

VELOUTÉ DE CRESSON ET RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE



4 personnes



5 minutes de
préparation



20 minutes de
cuisson



Facile

Ingrédients

 500 g de ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées

 300 g de cresson

 400 g de pommes de terre

 1 petite échalote

 1 galet ou carré de bouillon de légumes

 1 litre d'eau

 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

 30 g de copeaux de parmesan

 Crème fraîche

 Sel, poivre



Préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Lavez le cresson. Épluchez l'échalote et coupez-la en petits morceaux.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou une cocotte. Versez l'échalote et faites-la fondre doucement, ajoutez les pommes de terre et le cresson et faites-les suer à feu doux sans coloration en mélangeant régulièrement pendant 2 à 3 mn.

Ajouter 1 l d'eau ou un peu plus pour couvrir les légumes, ajoutez le galet de bouillon de légumes. Portez à ébullition.

Laissez mijoter pendant 15 mn environ jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Pour vérifier la cuisson piquer un morceau de pomme de terre avec la pointe d'un couteau.

Mixer directement dans la cocotte pour obtenir un velouté délicat. Salez et poivrez puis ajoutez la crème fraîche.

Plongez les Ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées dans le velouté et laissez cuire 2 mn à feu très doux.

Servez aussitôt et parsemez de copeaux de parmesan chaque bol ou assiette.



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !