

CARBONARA DE CÉLÉRI-RAVE AUX RAVIOLES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



4 personnes



15 minutes de
préparation



10 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients

200 g de ravioles au bleu du Vercors Sassenage AOP

1 céleri rave

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

10 cl de vin blanc

1 gousse d'ail hachée finement

100 g de lardons fumés

40 g de parmesan râpé

4 jaunes d'œufs

Sel, poivre



Préparation

Epluchez le céleri-rave puis taillez-le ou râpez-le afin d'obtenir une julienne (comme des spaghettis)

Dans une casserole faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, le vin blanc et l'ail puis ajoutez le céleri pour le faire cuire à feu doux pendant 10 mn. Le céleri va devenir fondant tout en gardant une texture « al dente ». Salez et poivrez selon votre convenance.

Dans une poêle, faites caraméliser les lardons 10 mn à feu doux jusqu'à obtenir une très belle coloration.

Pendant ce temps, portez 2l d'eau à ébullition pour la cuisson des ravioles. Respectez les consignes de cuisson et sortez les ravioles de l'eau avec une écumoire. Déposez les dans un saladier avec une cuillerée d'huile d'olive, remuez-les.

Quand les lardons sont cuits, hors du feu ajoutez le céleri confit avec le jus de cuisson, puis les jaunes d'œufs ainsi qu'une cuillerée à soupe d'huile d'olive

Mélangez 2 mn sur feu doux jusqu'à ce que le tout soit bien lié, ajoutez les ravioles au bleu et remuez délicatement.

Dressez les assiettes, salez et poivrez.



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