

RAVIOLES DU DAUPHINÉ À LA CRÈME DE PARMESAN
AU PIMENT D'ESPELETTE ET À LA CORIANDRE



4 personnes



15 minutes de
préparation



15 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation

720 g de ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées

1 Carotte

15 cl de crème liquide

30 g de parmesan râpé

½ botte de coriandre

½ cuillère à café de piment d'Espelette ou pour les plus courageux 1 petit piment rouge

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Emincez le piment en fines rondelles, épépinez-le. Lavez la coriandre puis effeuillez-la. Réservez.

Epluchez la carotte puis coupez-la en petits dés (le mot technique : en brunoise).

Portez une grande quantité d'eau à ébullition, ajoutez l'huile. Faites cuire la carotte durant 3 mn, ajoutez ensuite les ravioles pour 2 mn de cuisson, en faisant cuire à petit bouillon.

Dans le même temps, faites bouillir et réduire un peu la crème, puis ajoutez le parmesan. Remuez, éteignez le feu puis ajoutez le piment d'Espelette ou les rondelles de piment.

Egouttez les ravioles et les carottes en les sortant de l'eau avec une écumoire. Déposez-les dans un plat chaud. Arrosez de crème de parmesan.

Salez et poivrez à votre convenance puis parsemez de coriandre. Servez sans attendre.



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