

Ravioles en consommé (Croquant, Gourmand, Fondant)

- 250 g de julienne de légumes surgelés + quelques lamelles de champignons blancs
- 250 g de **ravioles** surgelées
- 3 tablettes de bouillon de volaille
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 càs de crème épaisse
- 2 càs de persil haché
- sel & poivre du moulin
- Comté râpé

Au Travail :

Faire chauffer le beurre dans une grande casserole.

Ajouter la julienne de légumes et faire étuver 5 minutes à feu doux.

Mouiller avec 1 litre d'eau et émietter les tablettes de bouillon.

Porter à ébullition en remuant, puis baisser le feu et laisser cuire 5 minutes à demi-couvert, et à petits frémissements.

Ajouter les ravioles dans le bouillon frémissant et laisser cuire encore 5 minutes.

Dans un bol, fouetter le jaune d'œuf avec la crème fraîche.

Ajouter une petite louche de bouillon chaud et fouetter encore pour obtenir une sauce homogène.

Hors du feu, verser cette émulsion dans la casserole en remuant.

Ajouter le persil haché. Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans les assiettes, parsemer à volonté de comté râpé.

Servir aussitôt.

Un vrai régal.....l'ajout de champignons est vraiment un plus.

J'ai fait l'impasse sur le jaune d'œuf, me contentant de la crème, ainsi que sur le comté. Je pense que ces ingrédients donne une saveur délicate au consommé, mais je l'ai mangé sans remord !

Mes ravioles étaient fraîches, mais on peut les congeler, elles sont plus facilement détachables, sans risque de se déchirer en tirant dessus.