

Gratin de Ravioles à l'Italienne



Pour
4 personnes



Préparation
40 minutes



Cuisson
8 à 10 minutes

Ingédients

Mozzarella 45% MG
cossettes Cantadora 210 g

Crème Fraîche
«Spéciale Cuisson» 15% MG
Grand Fermage 1/2 cuillère à soupe

Pesto au basilic ... 1 cuillère à soupe
généreuse

Pâte à ravioles fraîche
(prête à l'emploi) 1 rouleau

Tomates cerises fraîches Une
dizaine

Petit oignon rouge 1

Huile d'olive 2 cuillères à soupe

Piment d'Espelette 2 pincées

Basilic frais Quelques pousses

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four Th 8 à 200°C.
- Dans un robot, mixer en mode « Pulse » 160 g de Mozzarella 45% MG cossettes Cantadora, la Crème Fraîche « Spéciale Cuisson » 15% MG Grand Fermage et le pesto.
- Émincer très finement l'oignon rouge et le faire revenir à la poêle avec l'huile d'olive. Ajouter les tomates cerises, mélanger et laisser dorer 2 minutes. Réserver.
- Sur une planche, dérouler la pâte fraîche et découper un maximum de disques en nombre pair. Diviser la quantité en deux et réserver une partie.
- Déposer l'équivalent d'une cuillère à café de farce de Mozzarella au centre de chaque disque. Assaisonner d'une pointe de sel et d'une pointe de piment d'Espelette.
- Saisir l'autre moitié des disques et les déposer sur les premiers. Bien les souder en appuyant avec les doigts sur les bords pour chasser l'air vers l'extérieur.
- Dans une casserole, les pocher durant 5 minutes dans une eau salée frémissante. Bien les égoutter avant de les disposer dans un plat à gratin.
- Ajouter les tomates et oignons revenus. Parsemer de pousses de basilic et saupoudrer avec les 50 g de mozzarella restante.
- Enfourner durant 8 à 10 minutes pour gratiner et servir aussitôt !

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Cossette



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr