



Ravioles poêlées au jambon cru Aoste, courgettes et sauce fromage blanc

Niveau de difficulté : facile

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 paquets de ravioles à poêler
- 4 tranches de jambon cru « Les Fines et fondantes » Label Rouge Aoste
- Un filet d'huile d'olive
- 4 courgettes
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes

Pour la sauce

- 250 g de fromage à la faisselle
- 30 g de crème fraîche épaisse
- 1 échalote
- 1 botte de ciboulette
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 pincée de sel gris
- Poivre du moulin

1. Eplucher la gousse d'ail et l'échalote.
2. Laver la botte de ciboulette, la sécher puis ciseler finement.
3. Mettre le fromage blanc dans un saladier.
4. Ajouter la crème fraîche et fouetter le tout vigoureusement.
5. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le poivre et la ciboulette.
6. Réservez au moins 1 heure au réfrigérateur avant de servir.
7. Laver puis éplucher les courgettes.
8. Les découper en cubes puis réserver.
9. Ecraser la gousse d'ail avec votre paume de main. Eplucher puis ciseler l'échalote.
10. Dans une poêle verser un filet d'huile d'olive ajouter l'ail écrasé puis les courgettes. Saler, poivrer et laisser cuire une dizaine de minutes.
11. Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle puis déposer les ravioles.
12. Cuire quelques minutes à feu moyen jusqu'à obtenir une belle coloration.
13. Dresser les ravioles dans chaque assiette. Assaisonner.
14. Ajouter la sauce au fromage blanc, les dés de courgettes puis terminer par déposer vos Fines & Fondantes Aoste. Décorer de brins de ciboulette. Déguster immédiatement.