



## **Ravioles du Dauphiné au Comté 12 mois à la crème de petits pois, allumettes de bacon et oignons frits**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 2 personnes

### **Ingrédients**

- 2 barquettes de ravioles du Dauphiné au Comté 12 mois d'affinage Saint Jean
- 1 kg de petits pois ou 320 gr de petits pois frais
- 800 ml d'eau + eau gelée ou eau avec des glaçons
- 2 c à s de crème liquide
- 65 gr de bacon
- 1 oignon
- Beurre
- Farine
- Lait
- Sel et poivre

### **Préparer les oignons frits**

1. Éplucher l'oignon et couper-le en 2. Réserver une moitié et couper en rondelles de 3 mm environ l'autre moitié. Désolidariser les rondelles d'oignon en les conservant intacts.
2. Dans un récipient verser du lait puis dans un autre récipient, mélanger la farine avec une pincée de sel.
3. Tremper les anneaux d'oignon dans le lait rapidement puis dans la farine.

4. Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile puis frire les oignons dans l'huile chaude. Une fois les oignons bien dorés, les déposer sur du papier absorbant. Éponger l'huile et écraser les oignons pour en faire de petits morceaux.

### **Préparer la crème de petit pois**

1. Écosser les petits pois. Réserver dans un bol.
2. Découper finement le reste de l'oignon. Dans une casserole, faire fondre 10 gr de beurre puis faire revenir l'oignon coupé jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Réserver dans un bol. Mettre l'eau dans la casserole et la porter à ébullition. Verser les petits pois frais et les laisser cuire 20 min.
3. Préparer un bol d'eau froide avec des glaçons pour fixer la couleur des petits pois.
4. A la fin du temps, avec une écumoire, extraire les petits pois de l'eau et les plonger dans l'eau glacée.
5. Réserver des petits pois entiers pour la présentation puis mixer le reste avec les oignons, la crème, le sel et le poivre, à l'aide d'un bras mixeur (si besoin rajouter un peu d'eau pour assouplir la crème).
6. Passer la crème au chinois. Réserver.

### **Préparer le bacon grillé**

1. Dans une poêle chaude, faire griller les tranches de bacon. Quand elles deviennent colorées, sortir les tranches et les découper en fines allumettes. Réserver dans un bol.
2. Cuire les ravioles du Dauphiné au Comté 12 mois Saint Jean dans une eau frémissante.
3. Dans une assiette creuse déposer 3 cuillères de crème de petits pois, les ravioles, ajouter les petits pois entiers, les allumettes de bacon et les oignons frits.
4. Servir immédiatement.