

Ravioles aux Cèpes, Sauce aux Epinards, Noix et Pignons de Pin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	650g aux Cèpes
- ECHALOTE(S)	1
- EPINARDS	400g frais
- AIL EN POUDRE	1/2. c à café
- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	2 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites griller à sec les pignons de pin. Ajoutez les noix concassées. Réservez.
- Emincez l'échalote. Faites-la revenir dans du beurre chaud.
- Ajoutez les feuilles d'épinard puis couvrez et laissez fondre en remuant de temps en temps. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Lorsque les épinards sont bien fondus, intégrez les pignons et les noix.
- D'un autre côté, confectionnez une béchamel pas trop épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Intégrez-y muscade et jaune d'œuf.
- Versez-la dans les épinards, rectifiez l'assaisonnement et conservez au chaud.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Servez les raviolis nappés de sauce épinards-pignons-noix.
- Décorez avec des copeaux de parmesan et saupoudrez de persil.

