

Raviolis au Jambon Sauce Crème Basilic

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - RAVIOLIS | pour 2 au Jambon |
| - CRÈME FRAÎCHE | 120 ml |
| - MAÏZENA | 1/2 c à soupe |
| - BASILIC | 1 c à café de séché |
| - BASILIC | 15 feuilles fraîches |
| - HUILE D'OLIVE | 4 c à soupe |
| - PARMESAN EN COPEAUX | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème avec le basilic séché, sel et poivre. Liez avec la maïzéna et fouettez pour épaissir. Réservez.
- Faites cuire le temps nécessaire les ravioles dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Ciselez le basilic frais dans un verre. Ajoutez l'huile d'olive, sel et poivre.
- Servez les raviolis nappés de sauce crème au basilic puis répartissez un peu d'huile au basilic frais et garnissez avec des copeaux de parmesan puis quelques feuilles de basilic.
- Servez sans attendre.

