

## *Ravioles à la Fondue de Poireaux et Moutarde à l'Ancienne*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| - RAVIOLIS         | 300g au choix             |
| - POIREAUX ENTIERS | 2-3                       |
| - MOUTARDE         | 1 c à café (à l'ancienne) |
| - CRÈME FRAÎCHE    | 200 ml                    |
| - GRUYÈRE RÂPÉ     | en option                 |
| - SEL              |                           |
| - POIVRE           |                           |

### **Recette:**

- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Laissez épaissir.
- Entre temps, faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Répartissez-les dans des assiettes creuses et nappez de sauce poireaux-moutarde.
- Saupoudrez de gruyère si vous souhaitez.

