

Ravioles du Royen Sauce Gorgonzola, Poires et Noix

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| - RAVIOLES DU DAUPHINÉ | 1 paquet (ou Royen) |
| - CRÈME FRAÎCHE | 150 ml |
| - GORGONZOLA | 100g |
| - POIRE(S) AU SIROP | 3-4 demies |
| - CERNEAU(X) DE NOIX | quelques |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites fondre le gorgonzola coupé en dés dans la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Coupez les poires au sirop en dés et replacez-les dans un peu de sirop. Faites-les chauffer 30 secondes au micro-onde.
- Entre temps, faites cuire les ravioles de Royen 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et répartissez dans des assiettes creuses.
- Nappez de sauce crème gorgonzola, puis déposez quelques dés de poire et enfin des cerneaux de noix concassés.
- Saupoudrez de parmesan râpé.

