

Raviolis Sauce au Chèvre et Haricots Verts

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Raviolis	<i>pour 2 (au chèvre par exemple)</i>	
- Crème Fraîche	150 ml	
- Fromages de Chèvre	125g frais	
- Persil		
- Haricots Verts	200g	
- Sel		
- Poivre		

Recette:

- Equeutez les haricots.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis coupez-les en tronçons de 3 cm. Salez et poivrez. Réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche dans un caquelon. Ajoutez le fromage de chèvre frais. Laissez fondre doucement le fromage en fouettant de temps en temps. Salez et poivrez. Ajoutez le persil à la fin.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis répartissez dans des assiettes creuses.
- Nappez le tout de sauce au chèvre et ajoutez quelques tronçons de haricots.
- Servez sans attendre.

