

Ravioles Sauce Gorgonzola, Poivrons Confits et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Raviolis	300g au fromage
- Gorgonzola	75g
- Crème Fraîche	100 ml
- Pancetta (Jambon)	8 tranches
- Poivrons Jaunes	1
- Miel	½ c à soupe
- Parmesan en Bloc	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez le poivron en lamelles.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, déglacez au miel et laissez confire. Réservez.
- Faites chauffer doucement la crème fraîche.
- Ajoutez les dés de fromage et fouettez.
- Lorsqu'ils sont fondus, salez et poivrez. Réservez.
- Faites griller les tranches de pancetta. Réservez.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dressez les assiettes creuses en plaçant d'abord les raviolis puis nappez de sauce au gorgonzola. Déposez 3-4 tranches de pancetta par assiette. Ajoutez ensuite les poivrons grillés confits.
- Râpez fraîchement le parmesan sur le tout.
- Dégustez sans attendre.

