

## *Raviolis Épinards-Fromages Fondus, Émulsion de Roquette*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### **Ingrédients:**

|                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| - PATE AUX OEUFS    | 400g fraîche (DI-53)              |
| - EPINARDS SURGELÉS | 250g hachés                       |
| - FROMAGE FONDU     | 7 triangles (style Vache qui Rit) |
| - ROQUETTE (SALADE) | 60g                               |
| - CREME FRAICHE     | 200ml                             |
| - LAIT              | 50ml                              |
| - PARMESAN RAPE     | 30-40g                            |
| - SEL               |                                   |
| - POIVRE            |                                   |

### **Recette:**

- Préparez la pâte à nouille fraîche comme indiqué à la recette DI-53. A l'aide de l'appareil à lasagne, confectionnez des plaques de pâtes fines.
- Dégelez les épinards puis essorez-les convenablement.
- Incorporez les fromages fondus à la fourchette, salez et poivrez.
- A l'aide d'un moule à raviole, réalisez vos pâtes avec la farce aux épinards-fromage. Réservez vos raviolis sur un plateau fariné.
- D'un autre côté, mixez finement la roquette avec la crème et le lait. Placez le tout dans un caquelon. Salez et poivrez, puis chauffez doucement et liez à l'aide du parmesan rapé.
- Faites cuire vos pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Egouttez.
- Servez-les sans attendre dans une assiette creuse puis nappez le tout avec la sauce de roquette.
- Décorez de quelques feuilles de roquette et accompagnez de parmesan si nécessaire.

