

Raviolis Épinards-Fromages Fondus, Émulsion de Roquette

Nombre de personnes: 6-8

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.