

## *Ravioles au Fromage et Foies de Volaille à la Crème Moutardée*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- RAVIOLIS	300g au fromage
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- MOUTARDE	1 c à café à l'ancienne
- MOUTARDE	½ c à café
- OIGNON(S)	1
- GRUYÈRE RÂPÉ	en option
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Emincez finement l'oignon puis faites-le frire doucement dans du beurre chaud. Réservez.
- Nettoyez et coupez les foies de volaille.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Arrosez de crème puis intégrez les moutardes et laissez épaissir. Réservez.
- Faites alors cuire les ravioles le temps nécessaire dans de l'eau chaude salée. Egouttez puis répartissez-les dans des assiettes creuses.
- Répartissez sur celles-ci les foies de volaille et nappez de crème moutardée. Déposez ensuite quelques oignons frits sur le tout.
- Servez sans attendre. En option, vous pouvez encore ajouter un peu de gruyère râpé selon les goûts de chacun.

