



RAVIOLI AUX PETITS POIS ET A LEUR CREME D'AIL



Pour 6 personnes :

De la pâte à ravioli ou éventuellement de la pâte chinoise
300 de petits pois surgelés
1 oignon
1 tête d'ail épluchée
12 cl de lait
3 càs de crème fraîche
Sel, poivre et 1 càc d'huile

Cuire les petits pois à l'anglaise après avoir fait revenir l'oignon sans coloration. Quand ils sont très tendres le mixer longuement sans liquide, assaisonner et réserver.

Blanchir dans 4 eaux différentes pendant 1 mn les gousses d'ail, jeter la dernière eau et les remettre à cuire jusqu'à ce qu'elles soient aussi très tendres.

Les mixer aussi avec le lait et la crème, assaisonner, réserver.

Faire vos raviolis de la forme que vous voulez, les cuire à petit feu dans du bouillon de volaille (en cube si vous n'avez pas de bouillon maison), ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Napper le fond de l'assiette avec 11/2 càs de crème d'ail et poser les ravioli dessus.