

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ESCALOPES DE FOIE GRAS ET GRATIN DE RAVIOLES

Pour 2 personnes :

2 escalopes de foie gras surgelées - 500g d'épinards frais - 4 plaques de ravioles - Q.S crème liquide entière - sel - poivre - muscade moulue - beurre -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Beurrer deux mini plats à gratin. Répartir les ravioles. Verser la crème à hauteur des ravioles. Saler, poivrer, muscader.

Enfourner et cuire 10 à 12 minutes.

Chauffer une poêle à sec. Poser les escalopes, laisser dorer 1 minute. Retourner. Saler, poivrer. Cuire 6 minutes en baissant le feu au bout d'une minute. Retourner, saler, poivrer légèrement. Pendant ce temps dans une autre poêle fondre une noix de beurre, faire suer les épinards (préalablement nettoyés, essorés et pressés) sur feu moyen en les remuant régulièrement. Saler, poivrer.

Servir!

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr