

Fourme d'Ambert façon raviolis frits



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

7 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 gr de [fourme d'Ambert AOC](#).

200 gr de pâte feuilletée,

600 gr de filet de boeuf de Salers,

50 gr de beurre,

Sel, poivre.

Préparation

- 1.Étaler la pâte feuilletée, la couper à l'emporte-pièce de votre choix. Placer au centre la fourme, replier et fermer.
- 2.Poêler les filets de bœuf avec le beurre à la cuisson souhaiter, saler, poivrer.
- 3.Pendant ce temps, plonger les raviolis dans une friteuse chaude, laisser cuire jusqu'à obtenir une pâte dorée. Égoutter et saler.
- 4.Dresser l'assiette selon votre envie.
- 5.Bon appétit.