

# Ravioles au chèvre frais



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

4 plaques de ravioles  
250 g de faisselle de chèvre  
2 bouillons de volaille en cube  
1 cuillère à soupe de pistou  
10 cl de crème liquide  
Sel et poivre

## Préparation

Préparez la sauce. Dans une casserole, faites chauffer ensemble la faisselle de chèvre, le pistou, la crème liquide et un bouillon en cube écrasé, remuez et faites cuire à feu doux 1/4 d'heure.

Salez et poivrez. Passez la sauce au chinois et réservez.

Faites chauffer une grande casserole d'eau avec un bouillon en cube et le sel. Détachez les ravioles les unes des autres et plogez-les dans le bouillon.

Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans l'eau de cuisson des ravioles pour qu'elles ne collent pas. Lorsqu'elles remontent à la surface, sortez-les et égouttez-les.

Nappez les ravioles de sauce et servez immédiatement.

Une recette de Marc Labourel.