GRANDES RAVIOLES BEAUFORT *soupe à la paysanne*

Pâtes farcies

Nb. portions
2

Préparation
15MIN

Cuisson
15MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de sachet de PATES FRAICHES grandes ravioles BEAUFORT**
- 4 champignons de Paris
- 1 petit poireau
- 2 petites carottes
- 1 gousse d'ail
- Quelques croûtons
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation du bouillon de légumes

- Laver les légumes.
- Emincer les poireaux, les champignons, les carottes épluchées et l'ail.
- Dans une casserole, placer tous les légumes avec le thym et le laurier. Saler.
- Couvrir d'eau, saler et cuire à couvert 7-10 min environ (les légumes doivent être encore croquants).
- Ajouter les pâtes fraîches et poursuivre la cuisson 6 min à frémissement.
- Rectifier l'assaisonnement du bouillon, retirer le laurier et le thym.

Le dressage

- Prélever le bouillon de légumes et verser dans chaque assiette creuse (environ une grosse louche par assiette).
- Ajouter les légumes en morceaux et les pâtes fraîches.
- Ajouter quelques croutons à l'ail concassés et servir immédiatement.