



Ravioles alsaciennes au bouillon de pot au feu

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Ravioles à la viande : 300 g
Carottes : 4
Navets : 2
Poireaux : 3
Persil : quelques branches
Oignon : 1
Clous de girofle : 3
Queue de bœuf
Paleron : un morceau
Cube de bouillon de légumes
Piment
Sel, Poivre

PRÉPARATION

1. Préparer le pot au feu : laver, éplucher et couper les légumes.
2. Dans une grande marmite, déposer les légumes, l'oignon piqué de clous de girofle, la queue de bœuf et le paleron.
3. Saler et poivrer. Ajouter du piment et un cube de bouillon de légumes.
4. Couvrir l'eau et porter à ébullition.
5. Cuire à petit feu pendant environ 3 heures.
6. Prélever du bouillon, le mettre dans une casserole et y plonger les ravioles.
7. Cuire pendant 20 minutes puis servir dans des assiettes creuses.

Manue Bartolini

Site web

Page Facebook

Bon Appétit !