



Ravioles de légumes simplement au bouillon

INGRÉDIENTS

Pour 3 bols

Ravioles farcies aux légumes /
Maultaschen : 300 g
Bouillon de légumes : 1 litres
Gingembre frais : 2 cm
Oignon : 1 gros
Beurre : 1 noix
Romarin

PRÉPARATION

1. Préparer 1 litre de bouillon de légumes.
2. Lorsque le bouillon est prêt, y faire cuire les raviolis comme indiqué sur le paquet.
3. Peler l'oignon et le couper en rondelles à l'aide d'une mandoline.
4. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle. Y ajouter les rondelles d'oignons et laisser cuire pendant 2 minutes pour les blanchir. Attention à ne pas faire brûler.
5. Peler le gingembre.

Pour le dressage :

Déposer 2 raviolis dans chaque bol. Répartir le bouillon dans les bols et déposer par dessus les oignons blanchis. Finir en râpant un peu de gingembre frais et saupoudrer de romarin.

Servir très chaud.

Bon Appétit !

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook