

RAVIOLIS AU JAUNE D'ŒUF COULANT



INGRÉDIENTS

4 

- 400 g de ricotta
- 100 g de beurre
- 50 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 10 feuilles de sauge
- 8 feuilles de pâte à lasagne
- 4 jaunes d'œuf
- 1 tomate

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les feuilles de pâte à lasagne. Mélanger la ricotta avec le pesto. Émonder et couper la tomate en brunoise. Placer quatre feuilles de pâte à lasagne sur une assiette et verser la ricotta dessus. Faire un puits au centre de la ricotta et déposer le jaune d'œuf dans la ricotta. Découper un trou rond dans les quatre autres feuilles de pâte à lasagne et les poser sur la ricotta. Clarifier le beurre et couper six feuilles de sauge dans le beurre. Faire frire quatre feuilles de sauge. Couvrir les assiettes de raviolis et passer 4 minutes à la vapeur. Verser le beurre de sauge sur les raviolis et garnir avec la tomates en dés et la sauge frite.