

Ravioles aux Foies de Volaille Sauce Crème et Courgettes Grillées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Ravioles
- Foies de Volaille
- Miel
- Courgettes
- Crème Fraîche
- Moutarde
- Ail en Poudre
- Persil
- Gruyère Râpé
- Sel
- Poivre

300g (au chèvre par exemple)
400g
½ c à soupe
2 petites
200 ml
½ c à café



Recette:

- Coupez les foies en morceaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Déglacez-les au miel. Réservez.
- Taillez les courgettes en dés et faites-les griller dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, de sel et de poivre.
- Arrosez alors de crème fraîche puis incorporez la moutarde. Laissez épaissir et rectifiez l'assaisonnement. Introduisez les foies dans la sauce et réservez au chaud.
- Entre temps, faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Servez les pâtes dans assiettes creuses, nappez le tout de la sauce courgettes-foies et déposez un peu de gruyère râpé sur le tout.