

Raviolis à la sauge



Ingrédients :

260 g de raviolis à la viande (faits maison ou achetés directement), ou à la ricotta et aux épinards, selon votre goût
4 cuillères à thé de beurre (soit 18 g)
20 feuilles de sauge fraîche (env. 6 g)
2 cuillères à soupe de Parmesan râpé
1 pincée de sel (facultatif)
poivre au piment, (facultatif) selon votre goût

Préparation:

(préchauffeur les assiettes au four à température minimale)

Placer une passoire dans l'évier de cuisine pour y verser les pâtes après la cuisson.

1. Cuire les raviolis dans une grande marmite d'eau bouillante salée.

Pour le temps de cuisson: suivre les instructions indiquées sur le paquet.

Les Raviolis sont prêts lorsqu'ils sont souples mais al dente.

2. Entre temps faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole, y ajouter les feuilles de sauge et infuser quelques minutes pour bien parfumer le beurre, sans brûler.

3. Une fois les raviolis prêts, les sortir de l'eau avec une cuillère trouée et les déposer dans la passoire (plus délicats que les spaghettis, ne pas les secover directement).

Vider la marmite et y remettre les raviolis. Ajouter le beurre à la sauge en éliminant les feuilles, le parmesan râpé et le poivre moulu ou le piment en poudre.

Mélanger doucement pour bien enrober les raviolis et servir immédiatement dans les assiettes chaudes.

Cette recette nous vient du Céline Imboden de Le Sentier.

Vous trouverez d'autres recettes saines sur www.avogel.ch.

