

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

RAVIOLI AU BEURRE & SAUGE



Raviolis fourrés au fromage ou champignons (4 à 8 par personnes selon grosseur)

4 à 6 feuilles de sauge fraîche

1 c. à table d'huile

2 à 3 gousses d'ail1 émincées grossièrement

2 c. à table de beurre par personne

Parmesan,

Sel et poivre

Faire cuire les pâtes fraîches selon les recommandations du fabricant environ 4 à 8 minutes. (Comme truc, généralement elles remontent en surface quand elles sont prêtes).

Je mentionne Ravioli mais toutes autres formes de pâtes fourrées comme agnolotti, medaglioni etc. sont parfaites.

Pendant ce temps, dans une poêle à feu moyen vif faire griller l'ail dans l'huile jusqu'à coloration légère et y ajouter les feuilles de sauge.

Diminuer la température à feu doux et incorporer le beurre juste pour le faire fondre et ne pas le laisser brunir.

Incorporer les pâtes égouttées au mélange et les retourner délicatement pour qu'elles s'imprègnent du beurre.

Servez immédiatement et ajouter du parmesan au goût.

Inspiré de ce que j'ai déjà goûté chez amis italiens, j'avoue que pour la diète on repassera mais c'est une autre recette simple qui peut aussi être servie en entrée.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM