

Ravioles d'Épinards

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Épinards	500 g
Echalote	1
Crème Fraîche Epaisse	20 cl
Parmesan Râpé	50 g
Jaune d'œuf	1
Pâte à Ravioles	1 sachet

Équeutez vos épinards et rincez-les à l'eau courante.

Faites les fondées dans une poêle avec un peu de beurre et une échalote ciselée.

En fin de cuisson, rajoutez-y 1 cuillère à soupe de crème.

Salez et poivrez.

Prenez un carré de pâte à raviole, disposez au centre un petit tas d'épinards, puis recouvrez avec un deuxième carré de pâte à raviole. Collez le tout avec un peu d'eau.

Plongez vos ravioles dans une eau frémissante salée et laissez-les cuire 2 à 3 minutes.

Égouttez-les, mettez-les dans un plat allant au four et recouvrez-les du mélange crème, jaune d'œuf et parmesan que vous aurez préalablement mélangé.

Faites gratiner le tout.