

## Raviolis de chèvre aux épinards

### Pour 3 personnes

- 1 paquet de feuilles de raviolis asiatiques fraîches
- 200g de chèvre frais
- 100 + 50g d'épinards cuits hachés
- 15cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche,
- 1 jaune d'œuf
- 20g de beurre, sel et poivre.



**Servir:** Immédiatement avec le coulis, et un verre de sauvignon de Loire.

### Variation

Remplacez les épinards par du saumon fumé.

■ Mélangez le fromage de chèvre avec 100g d'épinards, salez et poivrez.

■ Battez légèrement le jaune d'œuf avec l'eau et une pincée de sel.

■ A l'aide d'une cuillère à café, disposez une petite quantité de mélange épinard-chèvre au centre d'une feuille de ravioli, refermez la en triangle en la soudant avec du jaune d'œuf, puis soudez les deux sommets de la base du triangle par le même procédé. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients.

■ Faites chauffer de l'eau salée dans une grande casserole.

■ Dans une seconde casserole faites réchauffer le bouillon sur feu moyen, ajoutez les derniers 50g d'épinards et la crème, laissez réduire légèrement puis rectifiez l'assaisonnement. Passez la préparation au mixeur pour obtenir un coulis.

■ Plongez les raviolis dans l'eau bouillante pendant 1 minute, égouttez les puis mélangez les délicatement avec le beurre pour qu'elles ne collent pas.

## Conseils

Manipulez les raviolis avec précaution, il faut bien les souder et ne pas les déchirez.