



VELOUTE DE POIS CASSES AUX RAVIOLES GRILLEES

Pour 6 personnes *

250g pois cassés - thym - 1 feuille de laurier - 1 oignon - 1 carotte - 1 pqt de ravioles du Royans (à congeler pour mieux les découper) - QS huile olive - poivre du moulin - 20cl crème fraîche liquide entière - 2 càs huile de noix –

Faire tremper les pois au moins 3 heures dans l'eau froide. Les égoutter et les faire cuire dans 1l d'eau pendant 45 minutes à couvert en ajoutant la carotte et l'oignon pelés et coupés en morceaux, le thym, le laurier, du sel et du poivre.

Retirer le laurier, mixer finement au blender ou au mixeur plongeant. Ajouter la crème, l'huile de noix, vérifier l'assaisonnement.

Découper avec les doigts les ravioles encore congelées. Les faire griller dans une poêle dans un fond d'huile. Servir le velouté dans les coupelles, répartir les ravioles dessus.

*** le velouté peut se préparer 2 jours à l'avance. Une fois mixé le verser dans une bouteille. Entreposer au réfrigérateur. A réchauffer à feu doux.**