

RAVIOLES AUX MOULES ET AU CHORIZO



Ingrédients :

- 5 plaques de ravioles fraîches¹
- 400 gr de moules décortiquées cuites ICI congelées
- 1 échalote ciselée
- 60 gr de chiffonade de Chorizo
- 1 fromage St Morest moulé à la fleur de sel
- 40 cl de crème fraîche liquide
- ½ càc de Curcuma
- ½ càc de piment d'Espelette
- 100 gr de fromage rapé « Bello gratinato² »
- Huile d'olive



Préparation :

- Eplucher et ciseler une échalote.
- Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive et faire suer les échalotes dsans coloration, puis ajouter les moules et laisser décongeler les moules doucement.
- Couper la chiffonade de chorizo, l'ajouter aux moules et laisser réduire doucement, puis ajouter le curcuma et le piment.
- Préchauffer le four à 180° (Th 6) .
- Préparer un plat à gratin, verser la moitié de la crème, puis disposer la moitié de votre mélange moules chorizo, parsemer de la moitié du St Morest et disposer deux plaques de ravioles.
- Recommencer en mettant le restant de moules chorizo, puis le St Morest, étaler les 3 plaques de ravioles restantes, verser le reste de crème fraîche.
- Parsemer le fromage rapé bello gratinato.
- Enfourner environ 20 minutes à 180° (Th6).

L'oasis des lônes

<http://oasisdeslones.canalblog.com>

¹ **Les Ravioles de Romans.**

Dans la région dauphinoise, les ravioles de Romans sont une des spécialités. La raviole est un petit carré de pâte de farine de blé tendre garni d'une farce composée de fromage frais de vache, d'emmental ou de comté, d'œufs frais et de persil revenu dans du beurre, ensuite, elles sont cuites pochées dans un bouillon de poule et dégustées nature.

Mais, depuis quelques années, elles sont arrivées sur les cartes des tables des grands restaurateurs. Aujourd'hui, nous pouvons laisser parler notre créativité.

² **Fromage Bello Gratinato de Giovanni Ferrari**

Le Bello Gratinato. Sa botte secrète ? Un mélange de pecorino, de mozzarella, de fromages affinés et d'emmental qui dévoilent à la cuisson, une jolie robe dorée et croustillante. Le dosage des fromages est équilibré et parfamera agréablement vos gratins !