

# Ravioles dauphinés aux comté AOP et jus d'haricots verts

*pour 2 personnes*

## Ingrédients

Haricots verts frais éboutés, 200 grs  
Fromage de chèvre frais «Les Picolins», ¼  
Fromage Reblochon AOP 120 grs  
Crème fraîche d'Isigny ½ pot en verre  
Ravioles «Saint Jean au comté AOP» 1 boîte (au rayon pâtes fraîche)  
Persil plat frais, sauge fraîche, huile d'olive, fleur de sel, Poivre,  
piment d'Espelette (facultatif)

## Préparation

*Cuire les haricots vert à l'anglaise 15 minutes. Ils doivent rester croquants. Réservez au frais pour maintenir le croquant et le vert ainsi que le l'eau de cuisson pour la sauce.*

*Mettre un bon filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Versez ensuite la moitié du pot de crème.*

*Ajoutez une bonne poignée de persil plat frais ciselé ainsi que les feuilles de sauge dans la crème et laisser infuser quelques instants.*

*Détailler les fromages en petits cubes et les incorporer à la sauce.*

*Réduire le feu et continuer la cuisson à feu doux en finissant par verser une demi louche du bouillon des haricots verts.*

*Salez, poivrez et laissez réduire la sauce à votre convenance.*

*En attendant, faites bouillir le reste du jus de cuisson et plongez y les ravioles 1 minute.*

## Mon truc en plus

*faites sauter quelques lardons à disposer dessus ou quelques amandes effilées grillées*

*Bonne dégustation !*

*Jessica Virzi*

*Coach culinaire*

