

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Soupe de Muscade aux Ravioles

Le 9 novembre 2008

1 Ou comment mettre un peu de soleil au cœur de tous ces nuages !

Tout en douceur, en chaleur et en couleur, voici un plat express qui remonte le moral.

Votre panier pour 4 personnes :

- 1 kg de Muscade
- 2 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 4 feuilles de ravioles
- Sel & Poivre



Le plus difficile dans cette recette va être d'éplucher la courge muscade, mais ensuite tout va aller très vite. Soyez cependant prudent, prudente pendant cette étape.

Coupez votre muscade en gros cubes, ainsi que vos blancs de poireaux après les avoir soigneusement lavés. Mettez-les à cuire dans votre autocuiseur pendant 10 minutes.

Faites chauffer votre bouillon de volaille dans une grande casserole.

Émincez votre oignon et faites le revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Lorsque votre muscade et vos poireaux sont cuits, les mettre dans votre soupière et y ajouter votre oignon cuit. Mixez le tout avec votre mixeur plongeur, en ajoutant une ou deux louches de bouillon de volaille. Mettez à cuire vos ravioles dans le bouillon restant. Elles vont se détacher au fur et à mesure de leur cuisson. Ajouter votre crème fraîche à votre soupe et donnez un dernier coup de plongeur afin d'obtenir une soupe onctueuse.

Disposez vos ravioles au fond de vos assiettes, versez par-dessus votre soupe et ajouter quelques ravioles dessus avec un filet d'huile d'olive et un tour de moulin.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*