

Ravioles de munster aux poires, baies roses et poivre

Ingrédients pour 4 personnes :

8 carrés de pâte à raviolis chinois
150 gr de munster
1 cuillère à café de baies roses
1 cuillère à soupe de jus de citron
20 cl de crème fraîche épaisse
3 cuillères à soupe d'alcool de poire
30 gr de beurre
3 poires fraîches
Poivre citronné
1 jaune d'oeuf

Préparation :

Retirer la croûte du munster et l'écraser à la fourchette avec la crème fraîche épaisse. Assaisonner d'un peu de sel et plus largement de poivre citronné et de baies roses concassées.

Déposer une petite boule de pâte sur un carré de raviolis et le fermer en triangle, souder les bords avec un peu de jaune d'oeuf.

Réserver ces raviolis.

Peler les poires et les découper en cubes.

Les arroser aussitôt d'un peu de jus de citron.

Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire fondre les dés de poires.

Ajouter l'alcool de poire, laisser sur le feu une petite minute puis garder hors du feu.

Faire bouillir une casserole d'eau salée. Y plonger les raviolis 3 minutes et les retirer aussitôt avec une écumoire.

Servir ces raviolis accompagnées des poires compotées.