

RAVIOLIS AUX LEGUMES CROQUANTS



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 16 à 20 raviolis frais - aux cèpes et ricotta - 1 carotte primeur épluchée - 1/5 de chou blanc - 1 poivron rouge ou vert - 1/2 capsule de bouillon de volaille - parmesan râpé

1. Lavez les légumes, éliminez les grosses côtes du chou ainsi que les graines des poivrons.
2. Installez la cuve transparente avec le disque râpeur, lancez le programme ROBOT et râpez la carotte.
3. Remplacez le disque râpeur par le disque éminceur et relancez le programme ROBOT pour émincer les autres légumes. Réservez.
4. Ôtez la cuve transparente. Installez la cuve métal et versez-y 500 ml d'eau et la demi-capsule de bouillon. Lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/105 °C afin de dissoudre le bouillon.
5. Ajoutez les légumes dans la cuve et lancez le programme VAPEUR pendant 10 minutes.
6. A la fin du programme, installez le Cuiseur Vapeur XXL. Ajoutez les raviolis dans le panier vapeur XXL avec un peu d'huile pour éviter qu'ils accrochent et relancez le programme VAPEUR, 10 minutes.
7. Répartissez les raviolis dans les assiettes creuses, versez du bouillon, ajoutez un peu d'huile d'olive et servez aussitôt accompagné de parmesan râpé.

