

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



RAVIOLES POIRE CHÂTAIGNES AU MOTHAI SUR FEUILLE

ACCOMPAGNÉES DE SON MUSCADET SÈVRE ET
MAINE SUR LIE

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

Pour les ravioles

- 1 paquet de pâte à ravioles
- 1 poire
- 100g de châtaignes en boîte
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
- 1 cuillère à café de miel
- 4 feuilles de sauge

- 70g de Mothais sur feuille (ou autre fromage de chèvre)

Pour la sauce

- 8 feuilles de sauge
- 100g de châtaignes
- 35g de noisettes entières torréfiées
- Quelques pincées de baies rouges

• Dans un bol, mélanger la poire épluchée et coupée avec les châtaignes émiettées, la muscade, le miel, la sauge ciselée, du sel et du poivre.

• Disposer une petite cuillère de farce sur chaque pâte à raviole. Mouiller les bords et souder fermement.

• Dans une poêle, préparer la sauce : faire frire la sauge dans de l'huile d'olive, ajouter les châtaignes émiettées, du sel et du poivre.

• Incorporer les ravioles directement dans la poêle, ajouter un verre d'eau et laisser évaporer en retournant à mi-cuisson (environ 3 à 4 minutes maximum).

• Servir immédiatement en parsemant de noisettes torréfiées et de baies roses concassées.

Pourquoi cette alliance ?

Le fruité et le mentholé de ce vin apporteront de la légèreté et de la fraîcheur face au gras du Mothais. En bouche, les saveurs de la châtaigne seront soulignées par les notes de fleurs blanches du vin.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur www.lesnouveauxfromagers.fr



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE

MUSCADET SÈVRE ET
MAINE SUR LIE 2015

Bien typé minéral,
fleurs blanches et
menthol. Belle
fraîcheur avec des
notes iodées.

Et aussi :
Beauvignac Viognier
IGP Pays d'Oc blanc
2015

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.