

## Ravioles d'escargots et son velouté de petits pois



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Beurre doux	~
80 g	Bouillon de volaille granulé en boîte 1 kg KNORR	0025490
1	Escargots de Bourgogne en boîte 4/4 SABAROT	0037364
60 feuilles	Pâtes à raviole chinoise	~
800 g	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
1	Petits pois extra fins à l'étuvée en boîte 5/1 EPISAVEURS	0025098
PM	Sel et poivre	~

### Étapes de préparation

- 1 Réaliser le bouillon de volaille, lui ajouter ensuite les petits pois. Mixer l'ensemble.
- 2 Rincer les escargots et les faire revenir au beurre et ajouter la persillade.
- 3 Réaliser les ravioles d'escargots avec 2 feuilles de pâte à raviole et disposer trois escargots persillés emprisonnés au centre.
- 4 Mettre en cuisson les ravioles dans une eau frémissante.
- 5 Dresser l'assiette en disposant le velouté de petits pois et trois ravioles dessus.

### Astuce du chef

Cette recette est déclinable en amuse-bouche.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY