



SOUPE DE POIREAUX CAMELISES ET SES RAVIOLES

Pour 4 personnes, il faut :

- 1 kg de poireau
- 4 plaques de ravioles, soit une boîte
- 50 g d'échalote
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 25 g de beurre
- 2 morceaux de sucre
- sel, poivre

Préparer la soupe : découper les poireaux en tronçons ; émincer les échalotes ; emplir une casserole de presque un litre d'eau légèrement salée. Y faire cuire la moitié des poireaux avec les échalotes pendant 30 minutes.

Préparer la garniture : émincer les poireaux restants en faisant des lamelles d'un demi-centimètre environ. Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir les poireaux avec un morceau de sucre, le curry et la cannelle. Saler et poivrer. Laisser fondre à feu moyen en remuant régulièrement pendant 7 minutes.

Détacher les ravioles par deux et les déposer sur un torchon en attendant de les cuire.

Mixer la soupe et la porter à ébullition. Y pocher les ravioles. Les retirer à l'aide d'une écumoire dès qu'elles remontent à la surface. Les déposer au fond de l'assiette.

Sur les ravioles, ajouter les poireaux caramélisés puis terminer en versant la soupe. Déguster.