

RAVIOLES DE LÉGUMES

BOUILLON D'AIGUILLES DE SAPIN

INGRÉDIENTS

BOUILLON DE LÉGUMES

- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- botte de céleri
- Romarin
- Thym
- Persil
- Bouillon cube Knorr
- Aiguilles de sapin
- Absinthe Larusée Verte

FARCE RAVIOLES VIEUX LÉGUMES

- 2 carottes
- 2 panais
- 2 topinambour
- 1 oignon
- branche de céleri
- Absinthe Larusée Verte
- Radis noir
- Mini maïs
- Huile d'olive
- Sel, poivre

RÉALISATION

BOUILLON DE LÉGUMES

Couper les légumes en dés grossiers et les laver. Mettre tous les éléments dans une casserole et couvrir d'eau à hauteur.

Porter à ébullition et incorporer le cube Knorr.

FARCE RAVIOLES VIEUX LÉGUMES

Laver et couper les légumes en dés, faire revenir dans de l'huile d'olive. Déglacer à l'absinthe Larusée Verte et assaisonner.

DÉCOR

Pâte à raviole
Pousse de légumes
roquette

