

## **Raviolis à la sauge**

Tirée de A La Distasio

### **Ingrédients**

- 3 c. à soupe de beurre ou un mélange d'huile et beurre
- 15 feuilles de sauge fraîche
- 1/3 tasse de bouillon de poulet
- 8 oz de raviolis au fromage du commerce

### **Préparation**

#### **Garnitures au choix :**

Zeste de citron

Noix de Grenoble grillées, hachées

Parmesan râpé ou en copeaux

Poivre

Infuser les feuilles de sauge dans le beurre quelques minutes à feu doux. Ajouter le bouillon; porter à ébullition et réduire quelques minutes. Enrober les raviolis avec la sauce et servir immédiatement.

Garnir de l'une ou l'autre des garnitures suggérées