**Ravioles en consommé**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands :***Préparation et cuisson : 20 mn*

**- 250 g de julienne de légumes surgelés
- 250 g de ravioles surgelées
- 3 tablettes de bouillon de volaille
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 càs de crème épaisse
- 2 càs de persil haché
- sel & poivre du moulin
- Comté râpé**

Faire chauffer le beurre dans une grande casserole.
Ajouter la julienne de légumes et faire étuver 5 minutes à feu doux.
Mouiller avec 1 litre d'eau et émietter les tablettes de bouillon.
Porter à ébullition en remuant, puis baisser le feu et laisser cuire 5 minutes à demi-couvert, et à petits frémissements.
Ajouter les ravioles dans le bouillon frémissant et laisser cuire encore 5 minutes.
Dans un bol, fouetter le jaune d'œuf avec la crème fraîche.
Ajouter une petite louche de bouillon chaud et fouetter encore pour obtenir une sauce homogène.
Hors du feu, verser cette émulsion dans la casserole en remuant.
Ajouter le persil haché. Rectifier l'assaisonnement.
Verser dans les assiettes, parsemer à volonté de comté râpé.
Servir aussitôt.