Beurre citron-sauge pour raviolis

(Pour 4 portions)

Ingrédients

- 100 g de beurre non salé
- 8 à 10 feuilles de sauge fraîche
- Zeste d’un citron (bio de préférence)
- 2 c. à soupe de jus de citron frais
- Sel et poivre du moulin
- (Optionnel) Un peu de parmesan râpé pour servir

Préparation

1. **Faire fondre le beurre** dans une poêle à feu moyen-doux jusqu’à ce qu’il commence à mousser légèrement.
2. **Ajouter la sauge** : Incorporer les feuilles de sauge entières et laisser infuser dans le beurre environ 2 à 3 minutes. Elles doivent devenir croustillantes sans brûler.
3. **Zester le citron** directement au-dessus de la poêle, puis ajouter le jus. Mélanger doucement.
4. **Assaisonner** de sel et poivre au goût.
5. **Napper immédiatement** les raviolis chauds avec le beurre infusé. Garnir de copeaux ou de râpé de parmesan si désiré.

💡 Astuce du chef

Pour une version encore plus gourmande, laissez légèrement **noisetter** le beurre (beurre noisette) avant d’ajouter la sauge. Cela donnera une note plus profonde et grillée qui se marie parfaitement avec les pâtes farcies.