CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS *aux ravioles du Dauphiné, fromage frais et herbes fraîches*

Apéritif | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 20 MIN | *Cuisson* 15 MIN

INGRÉDIENTS

- **2 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 4 gros champignons de Paris
- 10 brins de persil
- 10 brins de ciboulette
- 2 feuilles d'estragon frais
- Une branche de thym frais
- 130 g de chèvre frais
- 70 g de crème fraîche épaisse
- Emmental râpé
- Une pincée de paprika en poudre
- 40 g de beurre

RECETTE

Préparation

- Commencer par rincer les champignons rapidement sous un filet d'eau froide. Les éplucher s'ils sont abîmés et retirer le pied délicatement. Lisser le tour du champignon à l'aide d'un couteau fin afin d'avoir un bel aspect extérieur.
- Émincer finement les pieds des champignons et faire revenir l'ensemble sans matière grasse pendant quelques minutes à feu moyen. Laisser refroidir puis mélanger avec le chèvre frais, crème fraîche épaisse ainsi que les herbes rincées et ciselées. Saler, poivrer et parsemer d'une pincée de paprika. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Disposer 8 ravioles du Dauphiné Saint Jean au fond de chaque champignon puis une belle cuillère de farce et à nouveau 6 ravioles du Dauphiné. Parsemer d'emmental râpé et d'une noisette de beurre.
- Enfourner 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C et déguster dès la sortie du four.

ASTUCE

Un champignon farci idéal en entrée accompagné d'une petite salade verte. Possibilité de congeler quelques minutes les ravioles Saint Jean pour les détacher plus facilement.