

# RAVIOLES AU COMTÉ ET BASILIC, *noix du Dauphiné et poireau*



Plat



Ravioles



Nb. portions  
4



Préparation  
30 MIN



Cuisson  
20 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 petite botte de basilic
- 500gr de ravioles Saint Jean
- 100gr de beurre
- 1 échalote
- 10cl de vin blanc
- 10cl de vinaigre
- 1 poireau
- 250gr de champignons de paris frais
- Huile d'arachide
- Sel poivre
- 100gr de noix du Dauphiné décortiquées

## RECETTE PRÉPARATION

Laver le poireau puis couper le blanc en tronçons de 2cm. Emincer très finement le vert et le frire dans de l'huile à 180°C pendant 3min. Laver les champignons, ôter le pied puis le couper en 2. Faire revenir à couvert à feu vif avec une noix de beurre.

Faire revenir dans une casserole l'échalote ciselée avec le vin blanc et le vinaigre, cuire jusqu'à totale évaporation puis ajouter le beurre en morceau. Fouetter hors du feu. Une fois le beurre fondu ajouter le basilic haché puis mixer longuement. Cuire les tronçons de poireau avec un filet d'huile dans une poêle. Terminer la cuisson avec une noix de beurre et un filet d'eau. Couvrir immédiatement et cuire 2min.

Cuire les ravioles une minute dans une eau bouillante salée.

Dans une assiette creuse déposer les ravioles, ajouter des éclats de noix du Dauphiné, des tronçons de poireau, les champignons. Garnir de sauce puis servir immédiatement.