

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS POÊLÉS AIL DES OURS BIO, *crème d artichaut, noisettes torréfiées*

 Plat



Pâtes fraîches



Nb. portions
4



Préparation
20 MIN



Cuisson
30 MIN



INGRÉDIENTS

- 6 artichauts bretons
- 50g de poireaux
- 50g d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 100g de pommes de terre
- 100g de beurre
- 150ml de fromage blanc
- 150ml de bouillon de poule
- 20cl de crème liquide
- 1 sachet de ravioli aux Champignons poêlés ail des ours BIO Saint Jean
- Sel fin

Pour la garniture :

- 10 artichauts poivrade
- 15cl de jus de viande
- 10cl de crème fouettée
- 20g de noisettes

RECETTE INTRODUCTION

Découvrez les recettes des joueuses de l'Olympique Lyonnais, partenaire de Saint Jean.

PRÉPARATION

1. Tourner les artichauts bretons et retirer le foin. Les tailler en 8 et les conserver dans un récipient d'eau froide.
2. Emincer les poireaux et les oignons. Retirer les germes des gousses d'ail. Faire fondre le beurre frais dans une casserole et faire suer les légumes sans coloration.
3. Ajouter les artichauts bretons et assaisonner. Cuire à couvert. Lorsqu'il n'y a plus d'eau de végétation, mouiller avec le mélange fromage blanc/bouillon de poule.
4. Eplucher les pommes de terre, les laver et les émincer. Les ajouter au velouté. Cuire en maintenant un léger frémissement.
5. Lorsque les légumes sont cuits, ajouter la crème liquide et mixer aussitôt. Vérifier l'assaisonnement et passer au chinois étamine. Débarrasser dans un récipient approprié et faire refroidir. Le couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'un film alimentaire.
6. Garniture : Eplucher les artichauts poivrade, retirer le foin et les couper en quartier. Les conserver dans un récipient d'eau froide. Les poêler à cru comme une pomme de terre.
7. Concasser les noisettes et les torréfier. Au dernier moment les lier de jus de viande. Faire chauffer la quantité de velouté nécessaire et l'émulsionner.
8. Faire cuire les raviolis aux Champignons poêlés ail des ours BIO et dresser l'ensemble de manière équilibrée et harmonieuse.