

RAVIOLES *Sauce aux champignons*



Ravioles



INGRÉDIENTS

- 4 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 200 g de champignons de Paris
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 échalote
- 1 c. à soupe de persil ciselé
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation

- Émincer finement l'échalote et la faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié.
- Ajouter les champignons préalablement émincés et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Ajouter la crème, saler, poivrer et laisser mijoter quelques minutes.
- Faire cuire les ravioles Saint Jean selon les indications de l'emballage. Dresser les ravioles dans l'assiette.
- Napper de sauce puis ajouter un peu de persil ciselé juste avant de servir.