

RAVIOLES DU DAUPHINÉ *au basilic, noix du Dauphiné et poireau*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

30 MIN



Cuisson

20 MIN



INGRÉDIENTS

- 500g de ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 1 petite botte de basilic
- 100g de beurre
- 1 échalote
- 10cl de vin blanc
- 10cl de vinaigre
- 1 poireau
- 250g de champignons de paris frais
- Huile d'arachide
- Sel poivre
- 100g 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 3 minutes. 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 2 minutes.
- Cuire les ravioles une minute dans une eau frémissante.
- 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.