

RAVIOLES DU DAUPHINÉ à la crème de champignons & huile à l'aneth



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

15 MIN



Cuisson

26 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 barquette de ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 300 g de Champignons de Paris
- 30 cl de crème fraîche entière
- 2 échalotes
- 1/2 botte de persil
- 1 gousse d'ail
- 5 à 10 cl de Cognac
- 1 càc de fond de veau
- 10g de beurre
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel

Ingrédients pour l'huile d'aneth :

- 8 cl d'huile d'olive
- 1 botte d'aneth

RECETTE

Préparation

- Faire revenir à l'huile d'olive les échalotes ciselées et l'ail écrasé. Ajouter les champignons et laisser cuire.
- Déglaçer la préparation avec le Cognac puis flamber. Après flambage ajouter l'équivalent d'un demi verre de fond de veau ainsi que la crème fraîche en laissant épaissir pendant une dizaine de minutes jusqu'à consistance souhaitée.
- Cuire dans un grand volume d'eau frémisseante pendant 1 minute puis réserver.
- Pour l'huile d'aneth : Mixer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive avec l'aneth. Ajouter encore 5 cl d'huile en mince filet en remuant, saler et réserver au frais.
- Pour le dressage : placer les ravioles Saint Jean au centre de l'assiette. Ajouter votre sauce, parsemer de quelques gouttes d'huile d'aneth, terminer par quelques lamelles de champignons préalablement poêlées et quelques brins de persil.