

POÊLÉE DE RAVIOLES FORESTIÈRES AUX CÈPES, *herbes fraîches et lardons fumés*

	Plat		Ravioles		Nb. portions		Préparation		Cuisson
				4		15 MIN		10 MIN	



INGRÉDIENTS

- 8 plaques de ravioles forestières aux cèpes Saint Jean
- 1 saucière de sauce fraîche au choix (tomate – mozzarella)
- 60 g de beurre
- 3 grosses échalotes
- 2 gousses d'ail noir
- Une trentaine de brins de ciboulette
- 200 g de lardons fumés

RECETTE

Préparation

- Éplucher et ciseler finement les échalotes. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive puis les faire revenir quelques minutes. Ajouter ensuite les gousses d'ail noir ainsi que les lardons. Poursuivre la cuisson quelques instants jusqu'à ce que les lardons soient cuits.
- Retirer ensuite l'ensemble de la garniture en laissant le gras des lardons dans le fond de la poêle. Séparer les ravioles forestières aux cèpes Saint Jean puis les faire dorer de chaque côté dans la poêle bien chaude en les retournant ; attention à ne pas les superposer.
- Une fois tous les ravioles poêlés, les mélanger délicatement avec la garniture précédente et la ciboulette préalablement rincée et ciselée finement. Pendant ce temps, Réchauffer la sauce fraîche (tomate – mozzarella) au choix.
- Dresser : Disposer la poêlée de ravioles sur une assiette, napper de sauce bien chaude et parsemer de ciboulette ciselée. Servir aussitôt.

ASTUCE

Pour séparer les ravioles plus facilement, vous pourrez les disposer quelques minutes au congélateur. L'ail noir, assez doux et légèrement sucré, apporte un élément gustatif intéressant mais il n'est bien sûr pas indispensable ; remplacez-le simplement par une gousse d'ail haché. Enfin, rajouter les herbes fraîches de votre choix en fonction des saisons.