

GRANDES RAVIOLES MORILLES À LA CRÈME *Célerisotto au comté AOP*



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

30 MIN



Cuisson

25



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de grandes ravioles Morilles à la Crème Saint Jean
- 20g de beurre
- 2 échalotes
- 1 càs de farine
- 10cL de vin blanc
- 25cL de bouillon de volaille
- ½ boule de céleri rave (500g)
- 40g de comté râpé
- 15cL de crème liquide
- Quelques morilles séchées (facultatif)

RECETTE

Préparation du célerisotto

- Réhydrater les morilles. Ciseler l'échalote. Détailler le céleri rave en macédoine.
- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre. Ajouter l'échalote et les morilles, faire suer 5 minutes. Ajouter la farine et mélanger.
- Ajouter le vin blanc et laisser évaporer.
- Ajouter le céleri. Mouiller à hauteur avec le bouillon. Cuire à petits bouillons à couvert pendant 20 minutes environ : il faut que le céleri soit encore un peu ferme. Ajouter du bouillon en cours
- de cuisson si nécessaire.
- Ajouter la crème et laisser réduire pour que le jus enrobe juste le céleri.
- Ajouter le comté râpé et mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes fraîches et cuire 5 minutes.
- Egoutter.

Le dressage

- Dans une grande assiette, dresser le célerisotto au centre puis disposer les grandes ravioles aux morilles dessus.

ASTUCE

Suggestions

- Ajouter un trait de vin jaune juste avant de servir.
- Le célerisotto peut se préparer la veille et être réchauffé au moment de servir.