

RAVIOLES DU DAUPHINÉ *à la crème de champignons, huile d'herbe à aneth*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

15 MIN



Cuisson

26 MIN



INGRÉDIENTS

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

Ingrédients 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.
- Déglacer la préparation avec le Cognac puis flamber. Après flambage ajouter l'équivalent d'un demi verre de fond de veau ainsi que la crème fluide en laissant épaissir pendant une dizaine de minutes jusqu'à consistance souhaitée.
- Cuire dans un grand volume d'eau frémissante 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.