

## FABRIQUÉ DANS LE DAUPHINÉ

## BOUILLON DE RAVIOLES AUX CEPES ET AIGUILLETTES DE CANARD





4 personnes



10 - 15 minutes de préparation



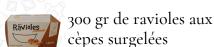
20 - 30 minutes de cuisson

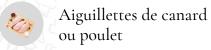


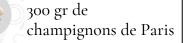
Facile

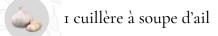


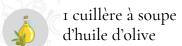
## Ingrédients

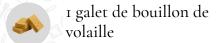


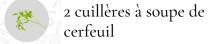














## Préparation

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole.

Verser les champignons de Paris préalablement nettoyés (selon la taille les couper en morceau) et l'ail et faites les suer à feu doux en mélangeant régulièrement.

Ajouter 80 cl d'eau et le galet de fond de volaille. Portez à ébullition Laissez mijoter pendant 15 mn, écumez si nécessaire, vérifier l'assaisonnement.

Faites chauffer l'huile de tournesol (ou huile d'olive) dans une grande poèle et faire dorer les aiguillettes de canard ou de poulet.

Plongez les 300 g de ravioles aux cèpes dans le bouillon et laissez cuire 2 mn (si elles sont surgelées) et 1 mn si elles sont fraiches. Ajouter le cerfeuil.

Déposez les aiguillettes de canard au fond de 4 assiettes à soupe. Versez le bouillon brulant. Servez!

