

BOUILLON DE RAVIOLES AUX CEPES ET AIGUILLETES DE CANARD



4 personnes



10 - 15 minutes de
préparation



20 - 30 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



300 gr de ravioles aux
cèpes surgelées



Aiguillettes de canard
ou poulet



300 gr de
champignons de Paris



1 cuillère à soupe d'ail



1 cuillère à soupe
d'huile d'olive



1 galet de bouillon de
volaille



2 cuillères à soupe de
cerfeuil



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 poêle 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 fraîches. Ajouter le cerfeuil.

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



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !