

POTIMARRONS FARCIS AUX RAVIOLES ET CHAMPIGNONS DE PARIS



4 personnes



25 minutes de
préparation



60 minutes
de cuisson



Moyen



Ingrédients



Préparation

 300 g de Ravioles du Dauphiné Label rouge surgelées

 4 petits potimarrons ou 2 gros

 300 g de champignons de Paris bruns ou blanc

 2 échalotes

 1 cuillerée à café d'ail finement haché

 10 cl de crème fraîche liquide

 10 g de beurre

 1 cuillerée à café d'huile de tournesol

 Sel, poivre

Préchauffez le four à 200°C

Lavez et séchez les potimarrons. S'ils sont petits, coupez le chapeau, les vider de leurs graines en creusant avec une cuillère. S'ils sont gros, coupez le chapeau et le fond puis les couper en deux et les vider de leurs graines.

Enveloppez les potimarrons avec leur chapeau dans du papier aluminium et enfournez 35 à 40 mn en testant la cuisson en piquant à travers le papier alu avec la lame d'un couteau.

Nettoyez puis émincez les champignons. Hachez finement les échalotes.

Dans une poêle faites chauffer le beurre avec l'huile puis faites fondre les échalotes 5 mn sans les laisser colorer.

Ajoutez les champignons et faites-les sauter. Quand ils commencent à rendre de l'eau, ajoutez les ravioli. Elles cuiront avec l'eau de végétation. Ajouter la crème liquide, l'ail finement haché, salez et poivrez.

Retirez les potimarrons du four, remplissez-les avec le mélange ravioli champignons et remettez au four pour 15 mn environ.

Servez chaque potimarron sur une assiette en le couvrant de son chapeau.



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