

POÊLÉE FORESTIÈRE AUX RAVIOLES AUX CÈPES



4 personnes



20 minutes de
préparation



10 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



400g de ravioles
aux cèpes surgelées
ou deux
barquettes de
ravioles aux cèpes
fraîches



400g de châtaignes
cuites



450 g de mélange
de champignons
forestiers



20 g de beurre



20g d'huile de
tournesol



1 gousse d'ail



1 cuillère à soupe
de persil haché



Sel, poivre



Préparation

Chauffez une poêle anti adhésive et faites sauter les champignons 5 minutes pour qu'ils rendent leur eau.

Ajoutez 10g de beurre, 10g d'huile, l'ail haché, le persil, les châtaignes et poursuivez la cuisson 5min. Salez et poivrez.

Dans une autre poêle anti adhésive, faites fondre 10g de beurre avec 10g d'huile, ajoutez les ravioles aux cèpes et faites les dorer en remuant délicatement et régulièrement. Elles vont devenir croustillantes.

Servez rapidement à l'assiette en déposant le mélange champignons et châtaignes, puis les ravioles poêlées.

Ce plat est complet en lui même. Vous pouvez aussi diminuer les quantités pour servir en accompagnement d'une viande rôtie, une côte de veau à la crème ou un pavé de cabillaud poêlé.



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