

## VELOUTÉ DE CHATAIGNE ET RAVIOLES AUX CÈPES



4 personnes



25 minutes de  
préparation



15 min  
de cuisson



Moyen



### Ingrédients



400 gr ravioles aux  
cèpes surgelées



200 g de châtaignes



1 bouillon de légumes



80 g de beurre



120 ml crème fraîche



Sel, poivre



### Préparation

*Prendre une casserole et mettez le beurre.*

*Faites revenir les châtaignes dans le beurre puis ajoutez le bouillon de légumes ainsi que de l'eau pour recouvrir le tout.*

*Laissez cuire pendant une quinzaine de minutes.*

*Ajouter quelques champignons pour donner un peu plus de goût.*

*Ajoutez la crème, du sel et du poivre, puis mixez.*

*Faite revenir vos ravioles surgelées dans une poêle légèrement graissée.*

*Servez le velouté dans un bol et ajoutez vos ravioles.*



N'hésitez pas à nous envoyer  
vos propres recettes et photos  
à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !