Mes Ravioles du Dauphiné

On vous met en appétit !

1228 FABRIQUÉ DANS LE DAUPHINÉ

SALADE GOURMANDE DE CHAMPIGNONS CRUS AUX RAVIOLES AU FOIE GRAS DU SUD-OUEST

4 personnes

2 minutes de préparation

2 min de cuisson

Facile

Ingrédients

- 250 g de ravioles au foie gras du sud-ouest
- 200 g de mélange de salade (mâche, roquette, pousse d'épinard...)
- 250 g de champignons de paris
- 20 g de beurre
- 1 cuillerée à café d'huile de tournesol
- 1 cuillerée à soupe de moutarde forte
- 1 cuillerée à café de vinaigre balsamique
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Herbes fraiches : cerfeuil, ciboulette
- Sel, poivre

Préparation

Lavez et essorez les salades et les herbes fraiches.

Lavez, épluchez les champignons de Paris puis les émincer en fines lamelles.

Dans un saladier mélanger la moutarde, le vinaigre, l'huile d'olive, les herbes hachées, le sel et le poivre. Ajoutez la salade essorée et les lamelles de champignons puis mélangez. Vérifiez l'assaisonnement.

Dans une grande poêle faites fondre le beurre avec l'huile de tournesol, ajoutez les ravioles au foie gras et faites-les dorer en remuant délicatement et régulièrement. Elles vont devenir croustillantes.

Dans chaque assiette, déposez le mélange salade et champignons.

Disposez ensuite par-dessus les ravioles au foie gras.

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