

## VELOUTÉ DE MARRONS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET RAVIOLES AUX CÈPES



4 personnes



15 minutes de  
préparation



20 min de cuisson



Facile



### Ingrédients



100g ravioles surgelées  
aux cèpes



400g Marrons cuits au  
naturel



150g Céleri-rave



Quelques  
champignons de paris



2 Oignons



2 gousses Ail



4 Brins de persil



40g Beurre



20cl Crème fluide



1 Tablette de bouillon  
de volaille



Sel, Poivre



### Préparation

Préparez les oignons en les éminçant finement. Emincez également les gousses d'ail. Pelez le céleri-rave, rincez-le et épongez-le, découpez-le ensuite en très petits morceaux.

Faites dissoudre la plaquette de bouillon dans 75 cl d'eau bouillante.

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre. Quand il mousse, ajoutez les oignons, l'ail et le céleri, laissez-les étuver doucement. Egouttez très soigneusement les marrons, ajoutez-les dans la cocotte, versez le bouillon, salez, poivrez. Puis ajoutez le persil et laissez mijoter 20 min environ.

A la fin de la cuisson, mixez le tout, reversez dans la cocotte, ajoutez la crème, laissez bouillonner quelques minutes pour obtenir un beau velouté.

Faites frire les ravioles aux cèpes, couper les champignons de paris finement. Parsemez votre velouté de quelques ravioles et quelques champignons de paris.

Servez chaud ! Bon appétit !



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