



ravioli funghi aux champignons des bois poêlés



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour les raviolis

500 grammes de champignons blonds
1 noisette de beurre
1 gousse d'ail (fijngesneden)
sel et poivre
100 grammes de mascarpone
50 grammes de parmesan (geraspt)
pâte à raviolis

Pour la garniture

500 grammes de champignons des bois
beurre
sel et poivre
1 oignon (finement haché)
1 gousse d'ail (finement hachée)
4 feuilles de sauge (finement hachées)
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

Pour les raviolis

- 1.** Coupez les champignons blonds finement.



- 2.** Faites chauffer la noix de beurre dans une poêle et faites revenir les champignons. Assaisonnez avec l'ail, le poivre et le sel. Laissez cuire jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé et qu'il ne reste que les morceaux de champignons bien secs dans la poêle.
- 3.** Laissez refroidir complètement puis mélangez avec le mascarpone, le parmesan, le poivre et le sel.
- 4.** Confectionnez le ravioli avec cette farce (de la manière décrite dans la recette de base). Utilisez éventuellement un découpoir à raviolis.

Pour la garniture

- 5.** Brossez les champignons des bois pour les nettoyer et faites-les dorer dans le beurre. Assaisonnez bien avec le poivre et le sel. Rassemblez-les sur un côté de la poêle, ajoutez à nouveau une noix de beurre et faites revenir l'oignon et l'ail finement hachés. Mélangez-les avec les champignons des bois.
- 6.** Faites cuire les raviolis dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et placez-les dans la poêle avec les champignons des bois.
- 7.** Terminez en ajoutant la sauge finement hachée. Servez avec le parmesan.