

## *Ravioles de Royans Crème Champignons et Foie Gras*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| - RAVIOLES DU DAUPHINÉ | 4-6 plaques (ou de Royans) |
| - CHAMPIGNONS DES BOIS | 200g de girolles           |
| - CRÈME FRAICHE        | 150 ml                     |
| - MOUTARDE             | 1 c à café                 |
| - FOIE GRAS DE CANARD  | 60g (2 x 30g)              |
| - BOUILLON DE VOLAILLE | 1 cube                     |
| - NOIX DE MUSCADE      |                            |
| - AIL EN POUDRE        |                            |
| - PERSIL               |                            |
| - SEL                  |                            |
| - POIVRE               |                            |

### Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons.
- Coupez le foie gras en cube et conservez au frais.
- Faites bouillir 1 litre d'eau avec le cube de bouillon de volaille et du sel. Plongez les plaques de pâte en retirant la feuille de papier pendant 1 minute. Mélangez délicatement puis égouttez.
- Dans une poêle, faites revenir vos champignons dans un peu d'huile. Ajoutez un peu de muscade, d'ail, sel et poivre. Arrosez de crème et agrémentez de moutarde. Laissez épaissir puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez les ravioles napées de sauce aux champignons et répartissez les dés de foie gras frais puis saupoudrez un peu de persil.

### Remarque:

La **Raviole du Dauphiné**, connue également sous le nom commercial de **Raviole de Royans ou Romans**, est constituée de petits carrés de pâte farcis au fromage (Comté, fromage blanc) et au persil. Elles doivent être cuites 1 minute dans un bouillon de volaille.

