

Raviolis Maisons Type Dauphiné, Sauce Crème aux Morilles et Jambon Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- MORILLES (CHAMPIGNONS)	une dizaine déshydratés
- CRÈME FRAICHE	35 cl
- MAIZENA	un peu
- JAMBON CRU	4 tranches
- PERSIL	1 c à soupe + un peu
- SEL	
- POIVRE	
- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- HUILE D'OLIVE	
- EAU	
- OEUF(S)	1 + 1
- PERSIL	4 c à soupe
- FROMAGE "RICOTTA"	120g
- GRUYERE RAPE	50g



Recette:

- Confectionnez la pâte à raviolis comme indiqué à la recette DI-53.
- Pour la farce, faites cuire 4 c à soupe de persil dans un peu d'huile. Laissez refroidir 5 minutes puis intégrez la Ricotta, un œuf et le fromage râpé. Salez, poivrez et homogénéisez.
- Farcissez de petits raviolis avec ce mélange au persil.
- Réhydratez les champignons dans le l'eau froide.
- Coupez le jambon en lanières.
- Faites rissoler à sec le jambon coupé. Réservez.
- Coupez les champignons réhydratés en petits morceaux.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Arrosez de crème et le persil puis laissez épaissir. Ajoutez un peu de maïzéna si nécessaire.
- Faites cuire les raviolis pendant 3-4 minutes puis égouttez-les avec une écumoire.
- Servez les pâtes nappées de sauces crème aux morilles et parsemez de jambon grillé et d'un peu de persil.

Remarque:

Quantité pour environ 120 raviolis de 2 x 2 cm.