

Ravioles aux Morilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- RAVIOLIS	16-20 ricotta épinard
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	une dizaine déshydratés
- CRÈME FRAÎCHE	20 cl
- MAÏZENA	un peu
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PARMESAN EN COPEAUX	
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Réhydratez les champignons dans le l'eau tiède.
- Une fois bien gonflés, pressez les champignons puis coupez-les en 2 ou 3. Conservez l'eau de trempage.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Ajoutez la gousse d'ail pressée. Salez et poivrez.
- Versez l'eau de trempage et laissez réduire de moitié.
- Arrosez ensuite de crème. Incorporez un peu de maïzéna et laissez prendre en remuant. Rectifiez l'assaisonnement.
- 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 coriandre ciselée et de copeaux de parmesan.

