

Ravioles du Dauphiné Sauce Crème - Parmesan, Chorizo Grillé et Champignons des Bois

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	4 plaques
- CHAMPIGNONS DES BOIS	20g déshydratés
- CHORIZO	15-20 rondelles
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- PARMESAN RAPE	30g + un peu
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ECHALOTE(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Réhydratez les champignons dans un fond d'eau tiède.
- Emincez finement l'échalote.
- Ecrasez et émincez la gousse d'ail.
- Coupez le chorizo en rondelles.
- Faites revenir le chorizo dans une poêle chaude. Réservez.
- Essorez les champignons en conservant l'eau de trempage.
- Dans la même poêle, faites revenir les échalotes dans un peu d'huile. Ajoutez les champignons et remuez. Salez, poivrez et ajoutez l'ail.
- Arrosez du jus de trempage et laissez complètement réduire.
- Ajoutez enfin la crème fraîche, le chorizo grillé ainsi que 30g de parmesan râpé. Laissez épaissir quelques minutes. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites alors chauffer de l'eau salée dans une casserole.
- Plongez les plaques de pâtes et retirez les feuilles de séparation après quelques instants. Laissez cuire 1 à 2 minutes. Egouttez à l'aide d'une écumoire.
- Servez les ravioles dans des grandes assiettes creuses nappées de sauce.
- Saupoudrez de parmesan râpé.

