

Ravioles aux Langoustines et Sauce Crème de Morilles

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Raviolis	300g aux langoustines
- Morilles (Champignons)	7-8
- Crème Fraîche	150 ml
- Fond de Veau	½ c à café
- Ail en Poudre	un peu
- Parmesan en Bloc	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Si nécessaire, décongelez doucement les morilles. Essorez-les entre vos mains et conservez le jus.
- Taillez-les légèrement si elles sont grosses.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Faites griller les champignons dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Ajoutez le fond de veau et arrosez avec le jus des champignons. Laissez réduire au moins de moitié.
- Déglacez alors avec la crème fraîche et laissez épaissir légèrement. Rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez les ravioles dans des assiettes creuses et nappez-les de sauce crème aux morilles.
- Râpez fraîchement du parmesan sur le tout.
- Bonne dégustation ...

