

## *Raviolis du Dauphiné Sauce Crème aux Morilles et Jambon Grillé*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| - RAVIOLIS               | 4-6 plaques (du Dauphiné) |
| - 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                 |                           |

### **Recette:**

- 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 le temps nécessaire suivant la procédure indiquée sur le paquet (sans les décoller de la feuille de papier sulfurisé et les égoutter avec une écumoire).
- Servez les pâtes égouttées à l'écumoire nappées de sauces crème aux morilles et parsemez de jambon grillé et d'un peu de persil.

### **Remarque:**

Les raviolis du Dauphiné sont de petites pâtes à la crème de persil vendus sous forme de plaquettes (4 par paquets) sous vide.

