VELOUTÉ · AUTOMNE · CHAMPIGNON · RAVIOLES

Velouté de champignons, ravioles grillées & bacon



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un délicieux velouté d'automne, gourmand et réconfortant pour lutter contre le froid !

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
30 min	45 min	4	Easy

Notes

Pour cette recette, j'ai utilisé des ravioles déjà détachées que j'ai disposé sur la plaque du four pour les faire croustiller.

Ingredients

17 ITEMS

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

- Champignons bruns — 400 g
- Ail bio — 2 gousses
- Crème liquide — 125 ml
- Huile d'olive bio — -
- Oignon jaune bio — 1
- Bouillon de légumes bio — 1 litre
- Moutarde — 2 c. à soupe
- Sel et poivre — -

ACCOMPAGNEMENTS ET TOPPINGS

- Ravioles — 250 g
- Pain — 8 tranches
- Persil — 4 pincées
- Herbes de Provence bio — -
- Sel et poivre — -
- Allumettes de bacon sans nitrites — 150 g
- Herbes de Provence bio — -
- Parmesan râpé — 40 g
- Huile d'olive bio — -

Method

3 STEPS

1. Dans une poêle légèrement huilée, faites revenir l'oignon. Quand il est doré, versez-y les champignons émincés pour les faire suer une dizaine de minutes. Ajoutez ensuite les deux gousses d'ail écrasées et poursuivre la cuisson quelques minutes. Réservez.

2. Pendant que les champignons cuisent, disposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, les ravioles détachées, les allumettes de bacon et les tranches de pain. Versez un généreux filet d'huile d'olive sur l'ensemble et saupoudrez 20g de parmesan râpé sur les ravioles, et les herbes de Provence sur le pain. Enfournez 40 minutes à 180°C ou jusqu'à ce que l'ensemble soit bien doré.

3. Après avoir réchauffé les champignons, versez-y le bouillon avant de mixer finement. Ajoutez ensuite, 115ml de crème liquide et les 2. c à soupe de moutarde. Mélangez bien pour tout incorporer.

Serving

Servez bien chaud avec le pain grillé. Une pointe de crème supplémentaire avant de disperser les ravioles et bacon sur le velouté. Terminez avec un brin de persil ciselé et le reste du parmesan. C'est chaud, c'est généreux, parfait en cette saison !