

BOUILLON DE RAVIOLES AUX CEPES ET AIGUILLETES DE CANARD



4 personnes



10 à 15 minutes de
préparation



20 à 30 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients:



Aiguillettes de
canard ou poulet



300 gr de
champignons de
Paris



300 gr de
ravioles aux
cèpes



1 cuillère à
soupe d'ail



1 cuillère à
soupe d'huile
d'olive



1 galet de
bouillon de
volaille



2 cuillères à
soupe de cerfeuil



Préparation

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Verser les champignons de Paris préalablement nettoyés (selon la taille les couper en morceau) et l'ail et faites les suer à feu doux en mélangeant régulièrement.

Ajouter 80 cl d'eau et le galet de fond de volaille. Portez à ébullition

Laissez mijoter pendant 15 mn, écumez si nécessaire, vérifier l'assaisonnement

Faites chauffer l'huile de tournesol (ou huile d'olive) dans une grande poêle et faire dorer les aiguillettes de canard ou de poulet.

Plongez les 300 g de ravioles aux cèpes dans le bouillon et laissez cuire 2 mn (si elles sont surgelées) et 1 mn si elles sont fraîches. Ajouter le cerfeuil.

Déposez les aiguillettes de canard au fond de 4 assiettes à soupe. Versez le bouillon brûlant. Servez



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !