



RAVIOLIS À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS

Ingredients:



9 MINUTES



14 MINUTES



4 PERSONNES

- 500 g de Raviolis (aux champignons)
- 4 càs de crème fraîche
- 400 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 2 càs de Cognac (facultatif)
- 2 càs de Parmesan (râpé)

Préparation :

1. Lavez et coupez les champignons en tranches.
2. Épluchez et émincez l'ail
3. Dans une poêle, ajoutez une noisette de beurre et faites revenir l'ail et les champignons 10 minutes à feu moyen.
4. Pendant ce temps, dans une casserole d'eau chaude, faites cuire les raviolis, selon les instructions du paquet.
5. (Optionnel : ajoutez le cognac dans la poêle hors du feu et faites bien attention au possible retour de flamme. Laissez fondre 2 minutes).
6. Ajoutez la crème et mélangez.
7. Ajoutez les raviolis. Mélangez et laissez cuire 2 minutes. Salez et poivrez.
8. Servez, ajoutez du parmesan. C'est prêt !