

Ravioles aux châtaignes et aux shiitakés

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



5 minutes



30 pièces

INGRÉDIENTS

- 1 « Pâte à pasta »* *Biobleud*
- 100 g de châtaignes *Inovfruit*
- 100 g de champignons shiitakés
- 10 cl de crème végétale au sarrasin *Sojade*
- 1 échalote
- 1 botte de persil
- huile d'olive
- du sel et du poivre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. **Préparer la farce :** hacher l'échalote, émincer les champignons shiitakés et faire revenir le tout dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter les châtaignes et du persil ciselé. Bien mélanger.
3. Hacher grossièrement la préparation, ajouter de la crème végétale au sarrasin pour détendre la farce et assaisonner.
4. **Farcir les ravioles :** dérouler la pâte à pasta et utiliser un emporte-pièce ou un moule à raviole pour découper les formes.
5. Déposer une petite cuillérée de farce au centre de chaque morceau de pâte.
6. Humidifier les bords de chaque rond et recouvrir d'un autre morceau de pâte. Bien serrer les bords pour éviter que la préparation ne sorte pendant la cuisson.
7. **Cuire les ravioles :** faire bouillir de l'eau salée dans une casserole. Lorsque l'eau frémira, y déposer délicatement les ravioles et les cuire 4-5 minutes (selon la taille/largeur de vos ravioles).
8. Déguster immédiatement avec un filet de crème de sarrasin ou d'huile d'olive et du parmesan râpé !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82