

Bouillon de cèpes et ses ravioles au foie gras

Entrée **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 35 mn**Cuisson** : 25 mn*Pour parfaire ce bouillon, parsemez-le de cèpes grillés en guise de décoration.*

Ingrédients

- 8 plaques de ravioles au foie gras - par exemple les ravioles Saint Jean
- 500 g de cèpes
- 1,5 l de bouillon de légumes - ou de volaille
- 3 échalotes
- 1 carotte
- thym

Préparation

- 1 Séparez les têtes et les pieds des cèpes. Epluchez-les. Réservez les têtes et taillez les pieds en cubes.
- 2 Dans une casserole à feu moyen, mettez le beurre et faites fondre les échalotes épluchées et hachées. Quand elles deviennent transparentes, ajoutez la carotte coupée en lamelles. Laissez cuire 1 minute et ajoutez les têtes de cèpes.
- 3 Versez le bouillon avec le thym. Mélangez et portez à ébullition puis diminuez le feu et laissez réduire pendant 20 minutes.
- 4 Pendant ce temps, dans une poêle avec un peu de beurre, faites revenir les dés de cèpes. Pochez les ravioles au foie gras dans une casserole d'eau salée frémissante durant 1 minute.
- 5 Mettez les ravioles égouttées à l'aide d'une écumoire dans une assiette à soupe. Ajoutez les dés de cèpes, arrosez le tout du bouillon de cèpes et servez immédiatement.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

