

RECETTES

GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

#08 Velouté de Butternut, Ravioles au Foie-Gras

INGRÉDIENTS :

Pour 6 personnes

- 260g de Ravioles au Foie Gras
- 800g de Courge Butternut
- 2 Carottes
- 2 Échalotes
- 1 Oignon
- 2 Gousses d'ail
- 100g de crouton
- 3 Branches de persil
- 1 Cuillère à soupe de muscade moulue
- Huile d'olive
- Bouillon de volaille
- Sel & Poivre

#1 : Tailler en cubes grossiers les échalotes, carottes et l'oignon et faire revenir le tout à l'huile d'olive.

#2 : Une fois bien revenu, ajouter l'ail en chemise et la courge en morceaux, recouvrir d'eau et ajouter le bouillon et la muscade moulue

#3 : Laisser mijoter une environ 30min puis mixer le tout.

#5 : Dans une assiette creuse verser le velouté et disposer les Ravioles au centre. Parsemer de crouton, d'huile d'olive et de persil.



#4 : Plonger les Ravioles dans un bouillon de volaille salé frémissant 3 minutes, remuer pour que les raviolis ne collent pas.