

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients : *on mentionne 4 portions mais je crois que c'est davantage 5-6 portions*

- 1 paquet de raviolis aux épinards et ricotta de 600 g (*environ 6 tasses*)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 8 à 10 champignons émincés (*j'ai mis 12 champignons*)
- *Ajout d'½ tasse (54 g) de courgette hachée*
- ½ tasse (125 g) de fromage à la crème léger
- 3 c. à soupe (45 ml) de pesto aux tomates séchées
- 1 tasse (250 ml) de mélange laitier pour cuisson 5% (*ce produit n'est plus disponible, j'ai remplacé par de la crème 15% à cuisson*)
- Sel et poivre au goût
- Garniture : 1/3 de tasse (50 g) de noix de Grenoble concassées

Préparation :

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les raviolis *al dente*. Égoutter en prenant soin de réserver 60 ml (¼ tasse/*je vous conseille d'en réserver un peu plus*) d'eau de cuisson.
2. Dans la même casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire les champignons et les courgettes de 3 à 4 minutes, en remuant de temps en temps.
3. Incorporer le fromage à la crème, le pesto aux tomates séchées, le mélange laitier et l'eau de cuisson réservée. Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter de 5 à 7 minutes à feu doux.
4. Ajouter les raviolis et remuer afin de bien les enrober de sauce. (*Si la sauce est un peu trop épaisse, on peut ajouter un peu plus d'eau de cuisson supplémentaire, ce que j'ai fait*)
5. Déposer les raviolis dans un plat de cuisson. Laisser tiédir, puis faire refroidir au réfrigérateur (*pas fait*).
6. Couvrir le plat d'une pellicule plastique, puis d'une feuille de papier d'aluminium. Placer au congélateur. (*Je n'ai pas congelé*)
7. La veille du repas, laisser décongeler le plat au réfrigérateur.
8. Au moment de la cuisson, préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
9. Retirer le papier d'aluminium et la pellicule plastique du plat. Remettre la feuille de papier d'aluminium sur le plat.
10. Réchauffer au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les raviolis soient chauds.
11. Chauffer une poêle à feu moyen. Faire dorer les noix de Grenoble de 1 à 2 minutes.
12. Au moment de servir, garnir les raviolis de noix de Grenoble grillées.

Suggestion : *on pourrait ajouter un peu de poivron rouge dans la préparation de la sauce, ceci afin de mettre un peu de couleur dans l'assiette.*

Source : déclinaison « Les recettes de Caty »

« La fille de l'anse aux coques » , Maripel, le mardi 6 janvier 2026

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2026/01/raviolis-aux-champignons.html>