



## Ravioles aux champignons



Vous raffolez des ravioles à la crème ? Mais vous voulez changer un peu les habitudes ? Pas de panique, La Fraîch'touch est là ! Accompagnez donc vos ravioles aux champignons avec la [sauce aux fines herbes](#) de notre gamme !

### INGREDIENTS

- Ravioles (aux champignons de préférence)
- Crème fraîche
- Sauce aux fines herbes
- Champignons frais
- Sel et poivre (selon votre goût)
- Un peu d'huile ou de beurre (pour la cuisson des champignons)

### PREPARATION

1. Nettoyez et émincez les champignons.
2. Faites chauffer un peu d'huile ou de beurre dans une poêle.
3. Faites revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Réservez.
4. Faites cuire les ravioles selon les instructions sur l'emballage. Égouttez-les délicatement.
5. Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche à feu doux.
6. Incorporez la sauce aux fines herbes et mélangez bien.
7. Ajoutez les champignons cuits si vous en utilisez.
8. Mélangez les ravioles avec la sauce aux fines herbes et champignons.
9. Assurez-vous que les ravioles soient bien enrobées de sauce.
10. Servez chaud, éventuellement garni de quelques herbes fraîches pour plus de saveur.

