

Raviolis champignons et topinambours



Ingrédients :

- Pâtes fraîches au YUMGO Jaune
- 100 g de pommes de terre épluchées
- 200 g de champignons
- 50 g de topinambours coupé en dés
- 50 g d'oignons
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 5 brins de ciboulette
- 5 feuilles de sauge
- Sel et poivre



Préparation :

- 1.Éplucher, cuire et écraser les pommes de terre.
- 2.Faire suer les oignons dans une casserole à feu vif avec l'huile d'olive.
- 3.Ajouter les champignons, les dés de topinambour puis mélanger avec les pommes de terre écrasées.
- 4.Ajouter la ciboulette et la sauge.
- 5.Saler et poivrer le mélange.
- 6.Farcir vos raviolis et faire cuire dans l'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes.