Soupe de truffes et de champignons aux ravioles de Royans

Préparation : 30 mn
Cuisson : 15 mn
Pour 4 personnes

60 g de truffes
200 g de champignons
2 plaques de ravioles de Royans
60 cl de bouillon de volaille
25 g de beurre
40 g d'huile d'olive
Sel, poivre

Mettre le bouillon de volaille à bouillir. Verser les champignons bien lavés dedans. Laisser cuire l0 mn. Ajouter le beurre, l'hu ile d'olive, saler, poivrer.

Au dernier moment, jeter les ravioles dans le bouillon. Les faire cuire 2 mn.

Dresser en petites soupières individuelles. Couvrir la surface de truffes coupées en lamelles.

Servir aussitôt.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape blanc vieux.