

L'ELEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles aux truffes noires du Périgord,

Crème de chou-fleur

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de Ravioles aux truffes Royans
- 20g de noisettes
- 1 branche de cerfeuil
- Un demi chou-fleur
- Gros Sel
- Sel et poivre du moulin
- 5 cl de crème liquide

1. Crème de chou-fleur

- ▶ Cuire le demi chou-fleur à l'eau salée 20-25 minutes
- ▶ Mixer avec 5 cl de crème liquide, ajuster la texture avec l'eau de cuisson
- ▶ Assaisonner avec du sel et du poivre

2. Noisettes et cerfeuil

- ▶ Concasser et torréfier les noisettes
- ▶ Laver et effeuiller le cerfeuil

3. Ravioles

- ▶ Pocher les ravioles 2 minutes dans une grande quantité d'eau frémissante puis les égoutter à l'aide d'une écumoire.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans les assiettes verser la crème de chou-fleur (tiède ou froide)
- ▶ Déposer les ravioles aux truffes
- ▶ Parsemer de morceaux de noisettes torréfiées et de cerfeuil.