



## Ravioli épinards cuisinés, pointe d'ail LAITUE EN VELOUTÉ ET RÔTIE

*Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé aux Terrasses d'Uriage*

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Temps de préparation : 25 mn**

### INGRÉDIENTS

- |                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| - 500 g de Ravioli     | - 1 laitue                     |
| - épinards cuisinés,   | - 0,5 L de bouillon de légumes |
| - pointe d'ail BIO     | - 100 mL d'huile d'olive       |
| - Royans               | - 50 g de beurre               |
| - 1 pincée de gros sel | - 2 échalotes                  |

### 1. Velouté de laitue

- ▶ Trier, laver et garder les cœurs de laitue.
- ▶ Cuire à l'anglaise le reste, égoutter.
- ▶ Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les échalotes émincées, mouiller avec 2 poçons de bouillon de légumes.
- ▶ Ajouter la laitue égouttée et pressée à la casserole.
- ▶ Mixer le tout au blender.
- ▶ Assaisonner et réserver au chaud.

### 2. Laitue rôtie

- ▶ Dans une casserole, réunir bouillon de légume (1 pochon) et 1 noix de beurre.
- ▶ Chauffer, ajouter les cœurs de laitue au dernier moment.

### 3. Ravioli

- ▶ Cuire les ravioli pendant 1 minute dans une eau frémissante.
- ▶ Egoutter et maintenir au chaud dans le bouillon de légumes et l'huile d'olive.

### MONTAGE ET FINITION

- ▶ Etaler le velouté de laitue sur le fond de l'assiette.
- ▶ Déposer les feuilles de laitue en corolle et les ravioli au centre.
- ▶ Terminer avec un tour de moulin à poivre.