

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®



RESTAURATION COLLECTIVE

Ravioli et sa **PURÉE DE CAROTTES**

Ravioli, carottes, graines de courge et cumin

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : *45 min.*

INGRÉDIENTS

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| - 600 g de Ravioli Bœuf Royans | - Huile d'olive |
| - 1 kg de carottes | - Fenugrec |
| - 20 g de graine de courge | - Cumin |

1. Carotte

- ▶ Laver et éplucher les carottes, les tailler en rondelles. Dans une grande casserole, suer les carottes à l'huile d'olive avec quelques graines de cumin et de fenugrec et une pincée de gros sel gris. Mouiller à hauteur avec de l'eau.
- ▶ Cuire à feu doux et à couvert pendant 35 minutes.
- ▶ Ensuite, mixer les carottes avec un peu de bouillon de cuisson et rectifier l'assaisonnement.
- ▶ Torréfier les graines de courges.

2. Ravioli

- ▶ Cuire les raviolis dans une casserole d'eau bouillante salée pendant le temps indiqué.
- ▶ Les enrober de purée de carottes et parsemer de quelques graines de courges.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Vous avez la possibilité de réaliser un consommé avec les épluchures de carottes, qui servir à pocher les raviolis.
- ▶ Dans une casserole, ajouter les épluchures ; mouiller à hauteur, porter à ébullition et cuire doucement pendant 30 minutes puis passer au chinois et utiliser dans la cuisson des pâtes.