

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles au chèvre de la Drôme

Betterave

Une recette originale de Christophe Aribert, *Chef doublement étoilé de la Maison Aribert*

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : *1h30*

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|--|
| - 500 g de ravioles au chèvre de la Drôme Royans | - 0,5 l de bouillon de légumes |
| - 7 betteraves | - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive |
| - 2 pochons de crème liquide | - 1 cuillère à soupe d'huile de noisette |
| - 5 g poudre xanthane | - Gros sel gris |
| - 5 g poudre de cassis (facultatif) | - Sel et poivre |

1. Betteraves au sel

- ▶ Dans un plat mettre un fond de gros sel gris puis y déposer 2 betteraves.
- ▶ Les recouvrir de sel et les faire cuire au four pendant 50 minutes.
- ▶ Les sortir, les éplucher et les tailler.

2. Purée de betterave

- ▶ Laver et éplucher les 4 dernières betteraves.
- ▶ Tailler en dés, mettre dans une casserole inox avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le bouillon de légumes à hauteur, 2 pochons de crème liquide et une pincée de gros sel gris.
- ▶ Cuire à feu doux pendant 1 heure.
- ▶ Égoutter et mixer avec la poudre Xanthane pour épaissir.
- ▶ Rectifier l'assaisonnement et terminer par une cuillère à soupe d'huile de noisette.
- ▶ Refroidir et réserver.

3. Julienne de betterave

- ▶ Éplucher une betterave à cru, la passer à la mandoline puis émincer les lamelles afin d'obtenir une julienne.
- ▶ Assaisonner d'huile d'olive, sel et poivre.

4. Ravioles

- ▶ Cuire les ravioles 2 minutes dans de l'eau frémissante.
- ▶ Les égoutter avec une araignée.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans une assiette creuse préalablement chauffée, déposer la purée de betterave et les morceaux taillés.
- ▶ Rajouter les ravioles au centre de l'assiette et la julienne de betterave
- ▶ Terminer en saupoudrant l'assiette avec de la poudre de cassis.