

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

# Ravioles précuites 3 fromages

## Toast au bleu du Vercors

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

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : *30min*

### INGRÉDIENTS

- 400 g ravioles précuites
- 3 fromages Royans
- 500 ml huile d'olive
- 4 tranches de pain
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 400 g de bleu du Vercors
- 100 g de noix
- 8 feuilles salade
- 1 botte d'oignons roses

## 1. Accompagnement

- ▶ Laver les feuilles de salade et réserver dans un cul de poule.
- ▶ Réduire le vinaigre balsamique.
- ▶ Torrifier les noix concassées.
- ▶ Émincer un peu d'oignon rose.

## 2. Toast au bleu

- ▶ Tailler 4 tranches de pain et répartir uniformément du bleu du Vercors.
- ▶ Les mettre sur une plaque, avec papier sulfurisé, au four à 180° pendant 10 minutes et réserver.

## 3. Ravioles

- ▶ Dans une casserole, mettre l'huile d'olive à chauffer.
- ▶ Frire les ravioles 1 à 2 minutes dans l'huile à 180°C, elles doivent gonfler et dorer.
- ▶ Puis les égoutter sur du papier absorbant.

## MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans une assiette, déposer le toast chaud et rajouter les ravioles.
- ▶ Terminer en disposant la salade, un peu d'oignon, les noix et assaisonner le tout avec un peu d'huile de noix.