

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles précuites et mini soufflés

En tapas

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 20min

INGRÉDIENTS

- 200 g mini soufflés poivrons grillés & parmesan AOP Royans
- 200 g raviolis précuites 3 fromages Royans
- 4 aubergines
- Huile d'olive
- Sel & poivre

1. Aubergines

- ▶ Éplucher 3 aubergines et les cuire dans une eau bouillante très salée.
- ▶ Une fois cuites, les égoutter et enlever l'excédent d'eau.
- ▶ Les mixer avec 3 poçons d'huile d'olive. Réajuster l'assaisonnement si nécessaire.
- ▶ Pour la 4ème aubergine, la couper en 8 rondelles et les griller à la plancha.

2. Mini soufflés et raviolis

- ▶ Frire les mini soufflés encore surgelés pendant 6 minutes dans une huile à 160°C.
- ▶ Frire les raviolis 1 à 2 minutes dans l'huile à 180°C. Elles doivent gonfler et dorer.
- ▶ Egoutter sur du papier absorbant.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Sur une planche, disposer 2 tranches d'aubergine et 2 ronds de purée d'aubergine puis disposer joliment les raviolis et les mini soufflés dessus.