

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles à poêler basilic, au poivron et piment d'Espelette

CALCULÉE POUR 2 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 35 min

INGRÉDIENTS

- 300g de ravioles à poêler basilic Royans
- Huile d'olive
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 20 cl de bouillon de légumes
- Une cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 3 tomates
- Une pincée de piment d'Espelette
- Quelques feuilles de basilic frais
- Quelques brins de ciboulette

1. Poivrons

- ▶ Faire chauffer un filet d'huile d'olive puis y faire revenir l'oignon jaune épluché et haché finement.
- ▶ Ajouter ensuite les gousses d'ail hachées et les poivrons en petits cubes. Faire revenir quelques minutes sur feu vif puis déglacer en versant le bouillon de légumes.
- ▶ Poursuivre la cuisson quelques minutes jusqu'à ce que le bouillon réduise.

2. Tomates

- ▶ Ajouter les herbes de Provence et les tomates émincées en cubes avec la pincée de piment d'Espelette.
- ▶ Laisser mijoter une vingtaine de minutes sur feu moyen. Saler et poivrer.

3. Ravioles

- ▶ Poêler les ravioles pendant 5 minutes sans matière grasse en les mélangeant de temps en temps.
- ▶ Réunir les poivrons avec les ravioles poêlées.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Ciseler le basilic et la ciboulette.
- ▶ Dresser l'ensemble puis parsemer d'herbes fraîches.