



Ravioli petits pois fondants, menthe douce VOLAILLE RÔTIE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX, VIEUX VINAIGRE ET ÉCHALOTES

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Temps de préparation : 15 mn

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|-----------------------------------|
| - 500 g de Ravioli
petits pois fondants
et menthe douce
Royans | - 50 mL d'huile de noix |
| - 3 c.à.s. de vieux
vinaigre | - 50 mL d'huile de noisette |
| - 400 g de filets de
poulet | - 50 g de beurre |
| | - 0,5 L de bouillon de
légumes |
| | - 100 mL d'huile d'olive |
| | - 1 échalote |

1. Volaille

- ▶ Assaisonner la volaille, cuire dans une sauteuse au beurre, côté peau.
- ▶ Arroser régulièrement.
- ▶ Laisser poser et tailler au moment de l'envoi.

2. Vinaigrette

- ▶ Réunir l'échalote ciselée, le vieux vinaigre, l'huile de noix et de noisette.

3. Ravioli

- ▶ Cuire les ravioli pendant 1 minute dans une eau frémissante.
- ▶ Egoutter et maintenir au chaud dans le bouillon de légumes et l'huile d'olive.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Déposer les ravioli sur le fond d'une assiette creuse.
- ▶ Déposer le filet de poulet au centre.
- ▶ Parsemer de vinaigrette.
- ▶ Terminer avec un tour de moulin à poivre.