

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioli Saint-Marcellin Noix du Dauphiné

Bouillon de pain

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé ** à la Maison Aribert

CALCULÉE POUR 3 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de Ravioli Saint-Marcellin Noix du Dauphiné

- 1 gros pain type boule

- 1L de lait entier

- 50g de beurre demi-sel

- 200g de noix et noisettes coques

1. Bouillon de pain

- ▶ Couper la boule de pain en deux et tailler 3 tranches pour faire du pain grillé. Récupérer toute la croûte du pain et garder la mie pour le dressage.
- ▶ Mettre les croûtes au four à 180°C pendant 10 minutes pour griller légèrement le pain.
- ▶ Dans une casserole, mettre le beurre à fondre et ajouter le pain coloré quand le beurre devient noisette. Remuer et ajouter le lait à hauteur.
- ▶ Cuire à court bouillon pendant 15 minutes.
- ▶ Passer au chinois le lait de pain, fouetter généreusement. Réduire et assaisonner si besoin.

2. Ravioli Saint-Marcellin

- ▶ Dans une casserole d'eau frémissante, mettre les ravioli Saint-Marcellin à cuire pendant 4 minutes.
- ▶ Dans une casserole, mettre 2 pochons de lait de pain.
- ▶ Egoutter les ravioli et les réunir avec le lait de pain.

3. Dressage

- ▶ Toaster les tranches de pain.
- ▶ Torrifier les noix et noisettes concassées.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dresser les ravioli avec le lait de pain dans une assiette creuse.
- ▶ Parsemer de noix, noisettes et mie de pain grillée.