

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioli tomates confites romarin, houmous de lentilles, pois chiches et citron confit

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 tomates confites romarin | - 600g de sucre |
| - 300g de lentilles vertes | - 1 c.à.s de tahin |
| - 300g de pois chiches | - Feuilles de roquette |
| - 3 citrons | - 10 cl de bouillon de légumes |
| - 1/2L d'eau | |

1. Les citrons confits

- ▶ Deux jours avant, cuire les citrons. A froid dans 1/2L d'eau et 600g de sucre.
- ▶ Laisser refroidir à température ambiante jusqu'au lendemain puis réserver au frais.

2. Le houmous de pois chiches et de lentilles

- ▶ La veille réhydrater les pois chiches et les lentilles dans un grand volume d'eau froide.
- ▶ Le jour J, faire cuire al dente la moitié des lentilles et des pois chiches et réserver pour la salade.
- ▶ Faire cuire les légumineuses restantes jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.
- ▶ Egoutter, transférer dans un mixeur et mixer pendant 10 minutes.
- ▶ Rectifier la texture du houmous en rajoutant un peu d'eau de cuisson si nécessaire.
- ▶ Assaisonner la purée avec le tahin et le jus de citron.

3. Salade de pois chiches lentilles

- ▶ Prélever les zestes des citrons confits et les tailler en fine brunoise.
- ▶ Assaisonner les lentilles et pois chiches al dente avec les zestes de citrons confits, de l'huile d'olive, sel et poivre.

4. Cuisson des pâtes

- ▶ Cuire les ravioli 5 minutes dans une eau frémissante.
- ▶ Après cuisson, transférer dans un sautoir avec le bouillon de légumes, un filet d'huile d'olive.
- ▶ Faire revenir quelques instants. Saler et poivrer.

DRESSAGE

- ▶ Dans une assiette creuse, déposer le houmous. Faire un orifice avec le dos de la cuillère et déposer les raviolis à l'intérieur. Terminer en ajoutant la salade et quelques feuilles de roquette huilées.