

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

# Ravioles, CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS

*Ravioles du Dauphiné, champignons de Paris et meunière d'épinards*

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

## CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : *40 min.*

## INGRÉDIENTS

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| - 8 plaques de Ravioles du Dauphiné fraîches Royans (ou 500g de Ravioles du Dauphiné surgelées Royans) | - 100 grammes de beurre<br>½ sel |
| - 600 grammes de champignons de Paris  | - 1 kg d'épinards frais          |
|  | - 20 grammes de cerneaux de noix |

### 1. Bouillon champignons

- ▶ Emincer finement les champignons, les mettre dans une casserole avec de l'eau froide à hauteur. Porter à ébullition puis, cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- ▶ Passer au chinois et réduire le bouillon de moitié pour obtenir un bouillon corsé.
- ▶ Ajouter 100 grammes de beurre ½ sel, mixer puis rectifier l'assaisonnement.

### 2. Meunière d'épinards

- ▶ Laver et trier les épinards.
- ▶ Dans une casserole, colorer une noix de beurre afin d'obtenir un beurre noisette.
- ▶ Ajouter les épinards, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Bien remuer hors du feu puis couvrir et laisser poser pendant 2 à 3 minutes.

### 3. Noix

- ▶ Emincer en 3 les cerneaux de noix et les torrifier au four pendant 3 minutes à 180°C sans coloration.

### 4. Ravioles et dressage

- ▶ Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les raviolis fraîches pendant 1 minute en remuant (ou 2 minutes pour les raviolis surgelés). Lorsqu'elles sont cuites, elles remontent à la surface.
- ▶ Les égoutter et y ajouter quelques cuillères à soupe de bouillon de champignons beurré et assaisonner.

## MONTAGE ET FINITION

- ▶ Pour le dressage, dans une assiette creuse, disposer les raviolis.
- ▶ Mixer le bouillon de champignons beurré afin d'obtenir un peu d'écume et verser une louche par assiette. (presque à hauteur des raviolis).
- ▶ Parsemer d'un peu de noix et dresser la meunière d'épinards au centre.