

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

# Ravioles aux poivrons grillés

## Bouillon de menthe

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef doublement étoilé de la Maison Aribert

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : *35min*

### INGRÉDIENTS

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| - 400 g de ravioles<br>aux poivrons grillés Royans | - 6 feuilles d'arquebuse |
| - 500 ml de bouillon de légumes                    | - 100 ml d'huile d'olive |
| - 1 botte de menthe fraîche                        | - 6 feuilles de salade   |
| - 100g de beurre demi-sel                          | - 2 oignons roses        |
|  | - 1 citron confit        |

## 1. Bouillon à la menthe

- ▶ Dans une casserole, mettre 300 ml de bouillon de légumes, le beurre et la menthe fraîche à infuser.
- ▶ Filmer la casserole et laisser poser environ 20 minutes.
- ▶ Passer ensuite le tout au chinois puis au mixeur plongeant.

## 2. Salade

- ▶ Émincer les oignons roses et les mettre dans une sauteuse cuivre avec 100 ml de bouillon de légumes, de l'huile d'olive, 5 feuilles d'arquebuse et les tranches de citron confit.
- ▶ Chauffer 5 à 10 minutes et réduire le bouillon, ajouter les côtes de salade puis égoutter.

## 3. Ravioles

- ▶ Cuire les ravioles 2 minutes dans de l'eau frémissante.
- ▶ Les égoutter avec une araignée.
- ▶ Les mettre ensuite dans une casserole avec 100 ml bouillon de légumes et un peu d'huile.

## MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans une assiette creuse, dresser la sauce bouillon menthe, les ravioles égouttées, les côtes de salade infusées en morceaux.
- ▶ Pour terminer, déposer une feuille d'arquebuse et un peu d'oignon rose émincé.