

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles forestières aux cèpes

Carottes, champignons et bouillon de légumes

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 1h45

INGRÉDIENTS

- 500 g de ravioles forestières
aux cèpes Royans

- 800 g de champignons bruns de Paris

- Quelques feuilles de roquette fraîche

- 8 carottes fanes

- Bouillon de légumes

- Huile d'olive
et de noix

- Sel et poivre

1. Champignons

- ▶ Mettre de côté 12 beaux champignons.
- ▶ Émincer le reste des champignons, les mettre dans une casserole et mouiller aux $\frac{3}{4}$ puis laisser cuire à frémissement pendant 1h15.
- ▶ Passer ensuite le bouillon au chinois.
- ▶ Assaisonner de sel et de poivre et perler avec l'huile de noix.
- ▶ Couper les 12 champignons restants en 4 et les faire colorer à la plancha sur chaque face.

2. Carottes

- ▶ Laver les carottes et garder 1 ou 2 cm de fane.
- ▶ Les faire suer légèrement dans l'huile d'olive puis les mouiller à hauteur avec du bouillon de légumes.
- ▶ Laisser cuire à couvert.
- ▶ Une fois cuites, débarrasser les carottes et faire réduire le bouillon à glace afin de glacer les carottes dedans.
- ▶ Assaisonner de sel et poivre.

3. Ravioles

- ▶ Cuire les ravioles 2 minutes dans de l'eau frémissante.
- ▶ Les égoutter avec une araignée.
- ▶ Une fois cuites, les mettre dans un fond de bouillon de légumes avec de l'huile d'olive.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans une assiette creuse, disposer les ravioles dans le fond puis ajouter le bouillon de champignons perlé à mi-hauteur.
- ▶ Sur les ravioles, disposer 2 carottes ainsi que les champignons rôtis.
- ▶ Terminer par ajouter quelques feuilles de roquette fraîche.