

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Ravioles précuites 3 fromages

Salade & parmesan

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

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 15 min

### INGRÉDIENTS

- |                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| - 400 g de ravioles précuites        | - 1 salade         |
| 3 fromages Royans                    | - 2 cébettes botte |
| - 10 ml de vinaigre balsamique blanc | - Poivre           |
| - 50 ml d'huile d'olive              |                    |
| - 100 g de parmesan                  |                    |

### 1. Salade

- ▶ Trier et laver la salade.
- ▶ Conserver les côtes sur les feuilles.

### 2. Parmesan

- ▶ Couper à l'économe des copeaux de parmesan.
- ▶ Émincer du vert de cèbette en julienne régulière.

### 3. Ravioles

- ▶ Faire frire les ravioles 1 à 2 minutes dans l'huile à 180°C, elles doivent gonfler et dorer.
- ▶ Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

## MONTAGE ET FINITION

- ▶ Assaisonner la salade avec huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, sel et poivre.
- ▶ Dans une assiette plate, dresser la salade, ajouter le parmesan, les ravioles frites et la julienne de vert de cèbette.