

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

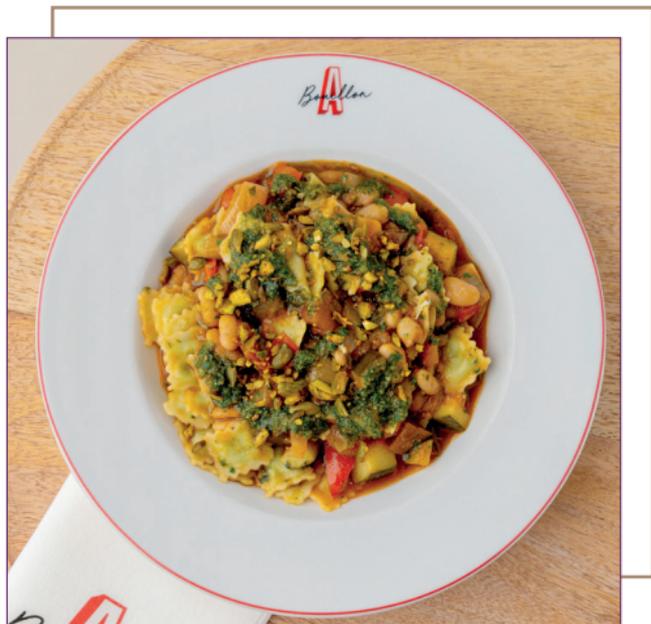
Royans®

En partenariat avec

A
Bouillon

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

comme un pistou, poêlée de légumes & éclat de pistaches torréfiées



RAVIOLES DU DAUPHINÉ

comme un pistou, poêlée de légumes & éclat de pistaches torréfiées

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *30 min*

Temps de cuisson : *2 min*

- 300g de Raviole du Dauphiné

Royans surgelées

- 200g d'eau

- 100g d'haricot blanc

- 8 gousses d'ail

- 2 tomates

- 2 bottes de basilic

- 1 aubergine

- 1 cougette

- 1 oignon

- 200g d'huile d'olive

- 30g de pistaches entières

1. Préparation du pistou

- ▶ Mixer le basilic avec l'ail et les pistaches puis incorporer progressivement l'huile d'olive.

2. Poêlée de légumes

- ▶ Tailler les tomates, l'aubergine, la cougette et l'oignon en petits cubes. Faire poêler jusqu'à légère coloration.
- ▶ Cuire les haricots blancs puis l'incorporer à la poêlée, ajouter l'eau ainsi que le pistou. *(vous pouvez en garder la moitié dans un bol pour le déposer sur la table.)*

3. Cuisson des Ravioles du Dauphiné & dressage

- ▶ Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioles du Dauphiné dans une eau frémissante, pendant 2 minutes.
- ▶ Les retirer avec une écumoire puis les mélanger délicatement avec la poêlée de légumes.
- ▶ Dans une assiette creuse, déposer généreusement la soupe au pistou, parmeser d'éclats de pistaches torréfiées. Vous pouvez finir avec quelques gouttes de pistou. Servir immédiatement.



**LA CUISINE DE BOUILLON EST UNE CUISINE FRANÇAISE
TRADITIONNELLE, DE BONNE QUALITÉ, SERVIE RAPIDEMENT,
ET À DES PRIX ABORDABLES**

A
Bouillon