

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

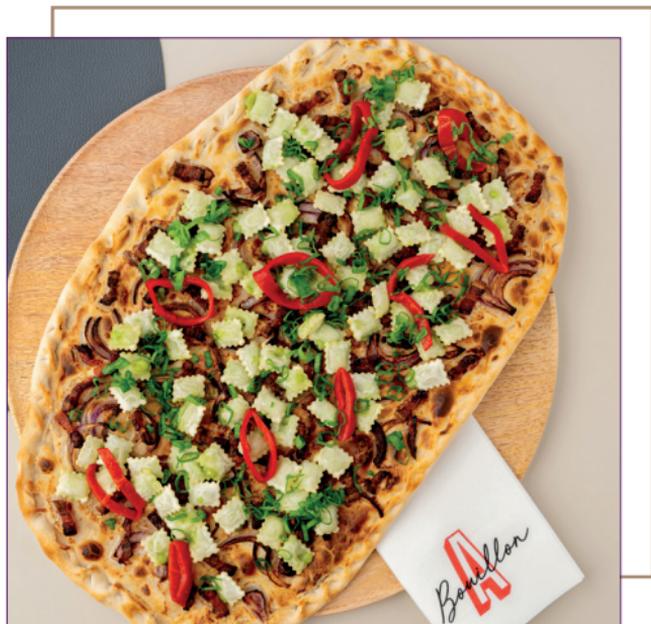
Royans®

En partenariat avec



RAVIOLES PRECUTES

en Flammekueche



RAVIOLES PRECUTES

En Flammekueche

CALCULÉE POUR 1 FLAM'

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *30 min*

Temps de cuisson : *8 min*

INGREDIENTS

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| - 100g de Ravioles précuites Royans | - 1 botte de ciboulette |
| - 200g de lardons fumés | - 1/2 poivron |
| - 200g de crème fraîche | - 1 gros oignon jaune |
| - 250g de farine | - Oignon cebette |
| - 120g d'eau tiède | - 10 ml d'huile de tournesol |
| | - 1 pincée de sel |

1. Réalisation de la Flammekueche

- ▶ Mélanger la farine et le sel dans un grand saladier. Ajouter l'huile et l'eau.
- ▶ Étaler entre 2 papiers sulfurisés puis mettre la crème fraîche, les lardons et les oignons préalablement taillés finement. Disposer des rondelles de poivrons.
- ▶ Positionner les ravioles précuites Royans sur le dessus.

- ▶ Enfourner dans un four préchauffé à 250°C, pour 8 minutes, en sole brassée.

- ▶ A la sortie du four, ajouter de la ciboulette ciselée et des rondelles d'oignons cebettes.

- ▶ **Astuce** : Pour une version 100% dauphiné, vous pouvez remplacer les poivrons par du Vercorais, ou du Bleu Vercors-Sassenage, et ajouter quelques noix.



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

