

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## Ravioles chèvre

Crème de thym et lard



# Ravioles chèvre

## Crème de thym et lard

**CALCULÉE POUR 4 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** Accessible

**Temps de préparation :** 25min

**Temps de cuisson :** 20 min

- 250g de Ravioles chèvre surgelées ROYANS
- 150g de crème liquide
- 1 brin de thym
- 2 tranches fines de lard
- Sel et poivre

### 1. Préparation de la crème de thym et du lard

- ▶ Dans une casserole, faire chauffer la crème avec le thym. Saler , poivrer.
- ▶ A frémissement, retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 min minimum. Filtrer et rectifier l'assaisonnement. Maintenir au chaud.
- ▶ Disposer les tranches sur une plaques allant au four. Enfournier 15 min à 180°C.
- ▶ Débarrasser sur du papier absorbant et absorber au maximum le gras résiduel.  
NB : fonctionne également dans une poêle à sec.

### 2. Cuisson des ravioles

- ▶ Faire chauffer un volume d'eau.
- ▶ Ajouter les ravioles et cuire 2 minutes à frémissement.
- ▶ Prélever avec une écumoire.

### 3. Dressage

- ▶ Dresser les ravioles dans l'assiette.  
Arroser de crème et mélanger brièvement.
- ▶ Disposer le lard croustillant. Variante : arroser d'un trait de miel liquide en finition