



Pâte à Raviole

Chou rouge & farce de brebis

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé ** à la Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| - 4 pâtes à raviole Royans | - 3 botte de persil |
| - 1/4 de chou rouge | - Vinaigre balsamique blanc |
| - 30g de Tomme de brebis | - Sel |
| - 1 yahourt de brebis | - Poivre |
| - Huile d'olive | |

1. Préparation du chou rouge

- ▶ Emincer le chou rouge puis le laisser mariner pendant 1 semaine dans le vinaigre balsamique blanc.
- ▶ L'égoutter puis le tailler en brunoise.

2. Préparation de la farce

- ▶ Rapper la tomme à l'aide d'une râpe à fromage puis la tailler en brunoise.
- ▶ Équeuter ½ botte de persil puis la hacher.
- ▶ Mélanger la tomme et le persil avec le yaourt de brebis puis assaisonner de sel et de poivre.

3. Préparation de la sauce persil

- ▶ Équeuter 2 bottes de persil puis les blanchir dans une eau bouillante salée durant 1 min 30 à 2 min.
- ▶ Le mixer avec un peu d'eau de cuisson afin d'obtenir une texture lisse et onctueuse.
- ▶ Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

4. Cuisson de la pâte à raviole

- ▶ Dans une eau bouillante salée, plonger les ravioles durant 30 secondes environ.
- ▶ Les égoutter puis les lustrer avec un peu d'huile d'olive.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Disposer au fond d'une assiette creuse une cuillère de farce de brebis
- ▶ Recouvrir avec le chou et le vinaigre. Déposer la pâte à raviole sur le tout
- ▶ Entourer la raviole de sauce persil et terminer avec une 1/2 botte de persil émincée