

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

# Ravioles poêlées, au jambon serrano

Une recette originale créée avec soin pour répondre à vos besoins.

## CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** accessible

**Temps de préparation :** 20 min

**Temps de cuisson :** 5 min

## INGRÉDIENTS

- 500 g de ravioles à poêler
- 1 oignon blanc
- 100g de jambon Serrano
- 10 cl de vin blanc
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl d'huile de colza
- sel, poivre

## 1. Jambon Serrano

- ▶ Tailler le jambon en gros morceaux.
- ▶ Sécher une tranche fine au four à 100°C et réduire en poudre

## 2. Sauce

- ▶ Émincer l'oignon, colorer au sautoir avec les morceaux de jambon.
- ▶ Déglacer au vin blanc. Mouiller à la crème et cuire 5 minutes. Passer au chinois.
- ▶ Mettre en siphon et gazer 2 fois.

## 3. Ravioles

- ▶ Faire dorer les ravioles 5 minutes dans une poêle antiadhésive chaude, sans ajout de matière grasse. Remuer régulièrement.

## MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dresser les ravioles poêlées. Ajouter le siphon, le jambon et la poudre.