



Raviole du Dauphiné

Lait d'ail et couscous de brocoli

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 : 25 min

INGRÉDIENTS

- 800g de raviole du Dauphiné Royans
- 2 bouquets de Brocoli
- 500ml de lait entier
- 2 ail frais
- 50cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de Poivre cimes
- 1/2 botte de coriandre
- Gros sel gris de Guérande

1. Préparation du lait à l'ail frais

- ▶ Dans une casserole inox, tailler et émincer l'ail frais
- ▶ Ajouter le lait et une pincée de gros sel gris
- ▶ Prendre à ébullition, changer de casserole et cuire pendant 15 min à feu doux

3. Cuisson des ravioles

- ▶ Cuire pendant 2 minutes les ravioles dans de l'eau frémissante salée
- ▶ Égoutter et ajouter à la moitié du lait à l'ail

2. Préparation du couscous brocoli

- ▶ Laver, tailler en gros sommités les brocolis
- ▶ Râper grossièrement chaque sommité un à un en ne prenant que le bouquet et non le cœur du brocoli
- ▶ Cuire pendant 5 min au four vapeur dans une plaque inox a trou

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans une assiette creuse, mettre les ravioles cuites au lait d'ail
- ▶ Ajouter au centre le couscous de brocoli avec un filet d'huile d'olive et quelques grains de poivre des cimes
- ▶ Emulsionner le reste du lait à l'ail et dresser sur les ravioles. Terminer avec la coriandre fraîche concassée