

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles du Dauphiné, AUBERGINES, tomates, curry et roquette

Une recette originale de Christophe Aribert, *Chef Etoilé aux Terrasses d'Uriage*

CALCULÉE POUR 8 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de mise en œuvre : 40 min

INGRÉDIENTS

- 800 g de ravioles surgelées Royans
- 2 aubergines
- 200 g de roquette
- 1 dl de crème
- 400 g de tomates
- 10 g de graines de coriandre
- 10 g de curry
- 100 g de pain (ou croûtons)
- 2 dl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1. Fondue de tomates

- ▶ Monder et épépiner les tomates puis les concasser
- ▶ Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter les tomates, les graines de coriandre et laisser cuire 30 minutes à feu doux à couvert

2. Crème d'aubergine

- ▶ Peler les aubergines, les couper en gros cubes et les blanchir dans l'eau bouillante salée environ 3 minutes
- ▶ Les mixer avec l'huile d'olive puis assaisonner avec sel et poivre

3. Sauce curry

- ▶ Dans une casserole, torréfier le curry, ajouter la crème
- ▶ Porter à ébullition jusqu'à réduction d'1/3

4. Ravioles

- ▶ Pocher les ravioles 1 à 2 minutes

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans un bocal ou une assiette, déposer la crème d'aubergine, les ravioles pochées, la fondue de tomates, la sauce curry
- ▶ Terminer en disposant les croûtons, la roquette et assaisonner avec un tour de moulin à poivre