

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles du Dauphiné,

crème ciboulette et coriandre

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 45 min

INGRÉDIENTS

- 600g de ravioles du Dauphiné Royans
- 1 botte de coriandre
- Moulin de poivre blanc
- ¼ L de crème liquide
- Gros sel gris de Guérande
- 1 botte de ciboulette

1. Herbes séchées

- ▶ 24h en avance, sécher la moitié de la ciboulette et de la coriandre au four à 100 °C pour faire une poudre.

2. Crème ciboulette et coriandre

- ▶ Réduire la crème de moitié.
- ▶ Conserver 8 brins de ciboulette et 2 tiges de coriandre pour dresser.
- ▶ Ajouter le reste ciselé à la crème.

3. Ravioles

- ▶ Pocher les ravioles pendant 2 minutes dans de l'eau frémissante salée.
- ▶ Égoutter, incorporer dans la crème d'herbes.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Mettre les ravioles crémees en premier.
- ▶ Ajouter les herbes fraîches, la poudre d'herbes et un tour de moulin à poivre blanc pour finir.