

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles forestières aux cèpes,

huile noix-noisettes, vinaigre balsamique et noisettes en salade

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 20 min

INGRÉDIENTS

- 600g de ravioles forestières aux cèpes Royans
- 100g de noisettes torréfiées
- 1 salade Trévisé
- 1 salade Scarole
- 2 c.à.s. d'huile de noix
- 2 c.à.s. d'huile de noisettes
- 2 c.à.s. de vinaigre balsamique
- 1 moulin à poivre blanc
- Gros sel gris de Guérande

1. Salades

- ▶ Laver et découper les salades.

2. Vinaigrette

- ▶ Mélanger 2 c.à.s. d'huile de noix, 2 c.à.s. d'huile de noisettes et 2 c.à.s. de vinaigre balsamique.

3. Ravioles

- ▶ Pocher les ravioles dans de l'eau frémissante salée au dernier moment pendant 2 minutes.
- ▶ Égoutter et incorporer à la moitié de la vinaigrette.

4. Noisettes

- ▶ Torrifier 100g de noisettes.
- ▶ Mélanger avec les salades et le reste de la vinaigrette.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Ajouter le mélange salades-noisettes aux ravioles.
- ▶ Dresser le tout et ajouter quelques noisettes et un tour de moulin à poivre blanc sur le dessus.