

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles précuites 3 fromages

Salade & parmesan

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef doublement étoilé de la Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 15 min

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|--------------------|
| - 400 g de ravioles Spéciales friteuse 3 fromages Royans | - 1 salade |
| - 10 ml de vinaigre balsamique blanc | - 2 cébettes botte |
| - 50 ml d'huile d'olive | - Poivre |
| - 100 g de parmesan | |

1. Salade

- Trier et laver la salade.
- Conserver les côtes sur les feuilles.

2. Parmesan

- Couper à l'économe des copeaux de parmesan.
- Émincer du vert de cébette en julienne régulière.

3. Ravioles

- Faire frire les ravioles 1 à 2 minutes dans l'huile à 160°C, elles doivent gonfler et dorer.
- Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

MONTAGE ET FINITION

- Assaisonner la salade avec huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, sel et poivre.
- Dans une assiette plate, dresser la salade, ajouter le parmesan, les ravioles frites et la julienne de vert de cébette.