

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioli Champignons ail des ours

bouillon au miso

CALCULÉE POUR 6 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 250 g de Ravioli Champignons ail des ours Royans	- 2 carottes et/ou 10 radis
- 2L de bouillon léger (de légumes, dashi, bouillon clair)	- 5 champignons de Paris ou shiitakes
- 100g de miso	- 6 g d'algues wakame séchées
- 10 brins de ciboulette ou 2 cébettes (oignon vert)	- Graines de sésame grillées

1. Préparer les légumes

- ▶ Emincer en fines rondelles les champignons, les carottes et/ou les radis. Ciseler la ciboulette ou la cébette.

2. Cuisson

- ▶ Préparer le bouillon, ajouter le miso, le mettre dans une petite passoire que vous trempez dans le bouillon en mélangeant avec une baguette ou une cuillère pour bien le diluer.
- ▶ Ajouter au bouillon, les ravioli, l'algue Wakamé, les carottes, les shiitakes, la cébette, cuire 5 minutes.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Répartir la soupe aux ravioli dans des bols, ajouter les champignons de Paris émincés, les radis, parsemer de graines de sésame et de ciboulette, servir aussitôt.