

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioli champignons, ail des ours,

sauce moutarde à l'ancienne et radis noir

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 15 min

INGRÉDIENTS

- 600g de ravioli champignon ail des ours BIO Royans
- 1 c.à.s. de moutarde à l'ancienne
- 1 radis noir
- 5 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de vinaigre balsamique
- 100g de graines de courge torréfiées
- Gros sel gris de Guérande
- Poivre du moulin

1. Ravioli

- ▶ Pocher les ravioli dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes.
- ▶ Égoutter, mettre dans une calotte avec 2 c.à.s. d'huile d'olive.

2. Graines de courge

- ▶ Torréfier les graines de courge.

3. Vinaigrette

- ▶ Mélanger 1 c.à.s de moutarde à l'ancienne, 3 c.à.s. d'huile d'olive et 1 c.à.s. de vinaigre balsamique.

4. Radis noir

- ▶ Éplucher, tailler en julienne le radis noir.
- ▶ Assaisonner avec 1 c.à.s. de vinaigrette.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dresser dans le fond, 1 c.à.s. de vinaigrette étalée, ajouter les ravioli.
- ▶ Disposer le radis noir, les graines de courge et terminer avec un tour de moulin à poivre.