

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

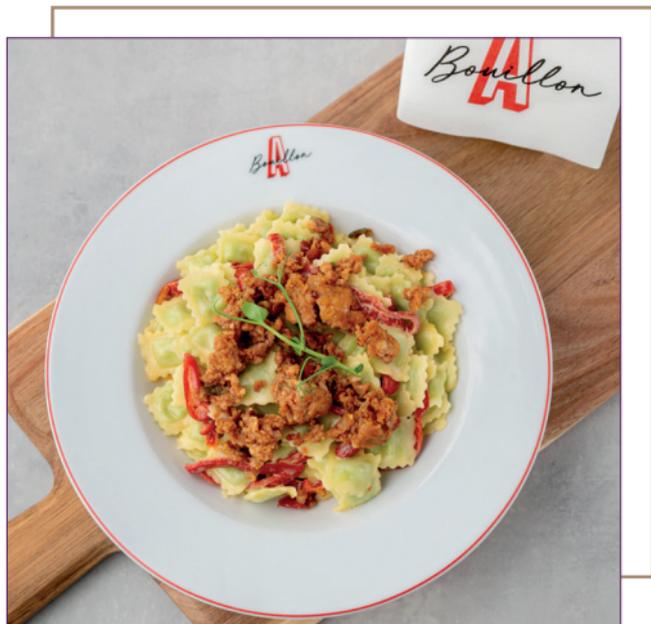
Royans®

En partenariat avec

Bouillon

RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*Effiloché de saucisses au piment d'Espelette
poêlée de piperade*



RAVIOLES DU DAUPHINÉ

Effiloché de saucisses au piment d'Espelette poêlée de piperade

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *20 min*

Temps de cuisson : *2 min*

- 600g de Raviole du Dauphiné

- Royans surgelées

- 2 saucisses de 100g au piment d'Espelette

- 2 poivrons rouges

- 1 oignon

- 1 gousse d'ail

- 100g de bouillon de légumes

- 100g de crème liquide

1. Réalisation de la piperade

- ▶ Emincer les poivrons rouges, l'oignon, la gousse d'ail et les faire revenir dans de l'huile d'olive à feu moyen, ajouter un petit peu d'eau si besoin.
- ▶ Mettre la piperade dans une petite russe, puis ajouter le bouillon de légumes et la crème.
- ▶ Porter à ébullition quelques minutes et assaisonner. Débarrasser.

2. Effiloché de saucisses

- ▶ A l'aide d'un couteau, retirer la farce des saucisses et la faire revenir dans une petite poêle jusqu'à légère coloration.

3. Cuisson des Ravioles du Dauphiné & dressage

- ▶ Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioles du Dauphiné dans une eau frémissante, pendant 2 minutes maximum.
- ▶ Les retirer avec une écumoire puis les mélanger avec la piperade afin d'enrober les ravioles.
- ▶ Dresser les ravioles dans une assiette creuse, puis ajouter à l'aide d'une petite cuillère la chair à saucisse poêlée.



LA CUISINE DE BOUILLON EST UNE CUISINE FRANÇAISE
TRADITIONNELLE, DE BONNE QUALITÉ, SERVIE RAPIDEMENT,
ET À DES PRIX ABORDABLES

A
Bouillon