

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

En partenariat avec



## RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*gratinées, maroille, confit de chicons*



# RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*gratinées, maroille, confit de chicons*

**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

- 3 chicons

- 1 oignon

- 100g de bouillon de légumes

- 100g de crème liquide

- 4 belles tranches de maroille

## 1. Confit de chicons

- ▶ Faites revenir l'oignon et les chicons préalablement ciselés finement dans une petite russe avec du beurre.
- ▶ Une fois les chicons confits, ajouter le bouillon de légumes et la crème liquide. Porter à ébullition afin d'épaissir légèrement l'appareil.

## 2. 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 les chicons confits.
- ▶ Les dresser dans le fond d'une assiette creuse. Découper une belle tranche de maroille. La déposer sur les ravioles.
- ▶ Faire gratiner à l'aide d'un chalumeau, jusqu'à coloration, et servir immédiatement.



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

**A**  
*Bouillon*