

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

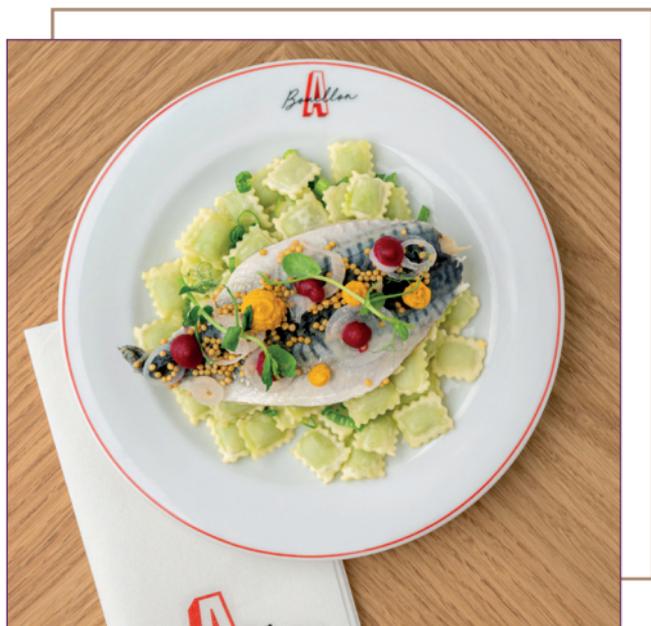
Royans®

En partenariat avec

**A**  
Bouillon

## RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*en salade, maquereau à l'escabèche*



# RAVIOLES DU DAUPHINE

*en salade, maquereau à l'escabèche*

**CALCULÉE POUR 4 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *15 min*

**Temps de cuisson :** *30 secondes*

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| - 300g de Raviole du Dauphiné | - 1 badiane        |
| - Royans surgelées            | - Grains de poivre |
| - 4 maquereaux                | - Oignon cebette.  |
| - 100g de vinaigre blanc      |                    |
| - 50g de sucre                |                    |

## 1. Préparation du maquereau

- ▶ Nettoyer et désarêter le filet de maquereau puis le déposer dans un petit bac gastro.
- ▶ Porter le sucre, le vinaigre, le poivre et la badiane à ébullition.
- ▶ Verser immédiatement le liquide sur le filet, filmer le bac gastro puis laisser-le à température ambiante jusqu'à refroidissement complet.

## 2. Cuisson des Ravioles du Dauphiné & dressage

- ▶ Faire juste frire les ravioles 30 secondes dans l'huile, à 160°C puis réserver.
- ▶ Dans une assiette creuse, déposer les ravioles, ajouter le filet de maquereau par dessus.
- ▶ Vous pouvez ajouter quelques points de purée de carottes & purée de bettraves, et décorer avec des oignons cebettes.



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

