

Ravioles de Royans à la crème truffée

Le tout en BIO

Recette proposée par des cuisiniers des collèges drômois participants à l'opération « manger mieux, manger bio »

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

*360 g de ravioles fraîches
½ l crème entière liquide
6 g de truffes
Sel, poivre
2 g jus de veau lié
6 g bouillon de volaille*

RECETTE :

Au préalable, disposer chaque plaque de ravioles au congélateur pendant 1 h afin de les séparer plus facilement.

Préparation crème truffée :

Faire réduire dans une casserole la crème fraîche de moitié à petite ébullition. Délayer le jus de veau lié dans un verre d'eau tiède. L'incorporer dans la réduction de crème fraîche après épaississement.

Brosser les truffes. Les émincer finement. Les rajouter au tout dernier moment à cette préparation, juste avant de servir (question de saveur)

Préparation des ravioles :

Dans un faitout, faire bouillir l'eau avec le bouillon de volaille.

Sortir les ravioles congelées, les découper individuellement et les plonger à l'eau bouillante. Cuire 2 à 3 mn environ. Egoutter dans une passoire. Les débarrasser dans un plat.

Napper avec la crème truffée.

Servir très chaud. Déguster aussitôt.

Bon appétit

Agence
BIO

Entrée BIO