



RAVIOLES DE ROYANS, CRÈME ROQUEFORT

Ingrédients pour 4 personnes

- 480 gr de Ravioles du Royans
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 60 gr de Roquefort
- 70 gr de carottes jaunes
- 70 gr de carottes oranges
- 70 gr de courgettes
- 90 gr d'oignons
- 65 gr de cerneaux de noix hachés
- 120 gr de comté râpé
- 3 l d'huile d'olive vierge
- Sel et piment d'Espelette



Progression

Dans une grande casserole d'eau bouillante, salée, plonger les ravioles de Royans et les laisser cuire 1 minute, le temps qu'elles remontent à la surface.

Les mettre à égoutter et les posant délicatement dans une passoire pour ne pas les casser.
Le remettre dans la casserole avec la crème et remuer délicatement. Y ajouter le roquefort taillé en petits dés et réserver aussitôt.

Éplucher les légumes sauf les courgettes, et les tailler en filaments à la mandoline. Les faire suer à l'huile d'olive quelques minutes tout en les gardant croquants et réserver.

Dressage

Dresser en mettant un peu de sauce dans des assiettes creuses, puis y ajouter les légumes croquants et les ravioles sur le dessus.

Napper avec le reste de sauce et mettre un peu de Comté râpé et faire légèrement gratiner au four avant de déguster.

Astuce pour la cuisson des ravioles :

Pour qu'elles ne collent pas, plonger les ravioles dans une eau frémissantes pendant 1 minute seulement. Il ne faut pas d'il y ait de gros bouillon.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef consultant