



RAVIOLES DU DAUPHINÉ EN BROCHETTES ESTIVALES

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de ravioles du Dauphiné Label Rouge Royans
1 botte d'oignons nouveaux
1 botte de basilic
1 botte de romarin
1 poivron rouge
1 courgette
150 gr de tomates cerise
Sel de Guérande
Poivre du moulin
20 gr d'huile d'olive
20 pics à brochette



Progression

Tailler les oignons nouveaux en quartiers, puis les tailler en cubes de même taille, la courgette et le poivron et les tomates cerises en deux.

Faire cuire vos ravioles en les plongeant 2 minutes dans une eau frémissante. Égoutter les ravioles à l'aide d'une écumoire dans un cul de poule, et verser un filet d'huile d'olive.
Remuer afin qu'elles ne collent pas entre elles.

Assembler les brochettes sur les pics en alternant ravioles, légumes et feuilles de basilic.

Dans une poêle faire rissoler doucement les brochettes dans l'huile d'olive et le romarin. Saler et poivrer.

Dresser dans une assiette et ajouter quelques feuilles de basilic ciselées.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (91)