



RAVIOLES ROYANS, ARTICHAUTS FRITS, PESTO ET TOMATES CONFITES

Ingrédients pour 4 personnes

4 plaques de ravioles de Royans
3 artichauts
1 cube de bouillon de volaille
100 gr de tomates confites
2 asperges vertes
150 gr de Parmigiano Reggiano AOP
40 cl de crème liquide entière

2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de beurre doux

1 pincée de noix de muscade
40 gr de basilic frais
35 gr de pignons de pin
1 gousse d'ail
Sel
Poivre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive



Progression

Pocher délicatement la plaque de ravioles dans un léger bouillon de volaille.

Nettoyer les artichauts en enlevant les grosses feuilles et les faire frire pendant 6 minutes dans une huile à 180°C.

Tailler les asperges avec un économètre pour obtenir les pluches très fines.

Crème de parmesan :

Râper finement le parmesan. Peler les 2 gousses d'ail et les écraser légèrement.

Dans une casserole à fond épais, faire fondre 2 cuillères à soupe de beurre doux. Y ajouter les gousses d'ail et les faire suer 2 minutes. Verser ensuite la crème et remuer doucement jusqu'à l'obtention de petites bulles et réduite ensuite à feu doux pendant 5 minutes. Retirer l'ail.

Ajouter le parmesan au fur et à mesure en remuant doucement. Assaisonner avec la noix de muscade, sel et poivre selon vos goûts.

Pesto : Laver les feuilles de basilic et les déposer dans un hachoir. Ajouter les pignons de pin, l'ail râpée, le sel et le poivre. Mixer le tout en versant petit à petit l'huile d'olive. Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Dans une assiette, disposer les ravioles au milieu de l'assiette.

Napper avec la crème de parmesan et le pesto.

À l'aide de deux cuillères à soupe, réaliser 3 petites quenelles de tomates confites.

Disposer au montage avec les artichauts frits et les asperges.



Chef Nicolas PETIT
Chef Consultant (06)