

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Ravioli aux Girolles persillées

Jus de persil & crème d'ail



Ravioli aux Girolles persillées

Jus de persil & crème d'ail

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *20 min*

Temps de cuisson : *40 min*

- 500g de ravioli aux Girolles persillées Royans

- 1 botte de persil

- 2 têtes d'ail violet

- 200g de crème fraîche

- Sel, poivre

1. Préparation de la crème d'ail

- ▶ Envelopper les têtes d'ail de papier aluminium. Cuire au four à 200°C pendant 35 minutes ; la chair de l'ail doit être fondante.
- ▶ Extraire la pulpe de chaque gousse d'ail en appuyant dessus.
- ▶ Mixer avec la crème fraîche.
- ▶ Assaisonner de sel et poivre.

2. Préparation du jus de persil

- ▶ Equeuter le persil.
- ▶ Faire blanchir le persil : cuire 2 minutes dans l'eau bouillante.
- ▶ Egoutter puis mixer avec 7 à 10 càs d'eau de cuisson pour obtenir un liquide.
- ▶ Passer au chinois.
- ▶ Saler, poivrer. Réserver.

3. Cuisson des pâtes & dressage

- ▶ Faire chauffer un grand volume d'eau.
- ▶ Quand l'eau bout, ajouter les pâtes fraîches et cuire 4 minutes. Egoutter.
- ▶ Dans une assiette, dresser la crème d'ail.
- ▶ Disposer les pâtes fraîches sur la crème.
- ▶ Verser le jus de persil sur les pâtes fraîches ou le proposer dans un petit contenant à part.