

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Grande Raviole Morilles

Pesto d'ail des ours, navets primeurs



LA RECETTE,
EN VIDÉO



GRANDE RAVIOLE MORILLES

Pesto d'ail des ours, navets primeurs

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé ** à Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4/5 PORTIONS **INGREDIENTS**

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *40 min*

Temps de cuisson : *5 min*

- 500g de **Grandes Ravioles**

Morilles Royans

- 300g d'ail des ours frais

- 200g d'huile d'olive

- 4 navets primeurs

- 4 oignons frais

- 30g d'amandes

- 30g de parmesan

- 20cl de vinaigre de vin rouge

- Sel, Poivre

1. Pesto d'ail des ours

- ▶ Torréfier les amandes au four (20 min - 160°C). Laisser refroidir.
- ▶ Laver l'ail des ours et bien le sécher.
- ▶ Mixer l'ail des ours, les amandes et le parmesan et ajouter progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- ▶ Assaisonner, puis réserver au froid.

2. Navets primeurs rôtis

- ▶ Laver les navets en conservant la peau. Tailler des quartiers. Chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole. Marquer les navets, saler et cuire à couvert au four à 180°C.
- ▶ Au bout de 5 minutes, vérifier la coloration. Si les navets sont dorés, retourner les quartiers et faire de même de l'autre côté.

3. Pickles d'oignons frais

- ▶ Laver les oignons et les tailler en tranches épaisses.
- ▶ Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir sans coloration les oignons dans un peu d'huile d'olive. Saler.
- ▶ Déglacer au vinaigre de vin rouge et cuire jusqu'à réduction du vinaigre.

4. Cuisson des Grandes Ravioles & dressage

- ▶ Cuire les Grandes Ravioles Royans dans une eau salée frémissante.
- ▶ Enrober les Grandes Ravioles du pesto d'ail des ours. Dresser au centre de l'assiette. Ajouter les navets, les pickles d'oignons et quelques pousses d'ail des ours.