

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Grande Raviole Morilles

Vin jaune, céleri rave & persil



LA RECETTE,
EN VIDÉO



GRANDE RAVIOLE MORILLES

Vin jaune, céleri rave & persil

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	- 25g de beurre
Morilles Royans	- 3 bottes de persil plat
- 100g de crème crue	- 2 échalotes
- 50g de noix	- 1 céleri rave
- 50g d'huile neutre (Colza..)	- 10cl de vin jaune

1. Brunoise de céleri rave

- ▶ Laver et éplucher le céleri rave. Rassembler les épluchures dans une casserole, mouiller à hauteur à l'eau et cuire à petit frémissement pendant 15 minutes pour obtenir un bouillon de céleri. Passer, réserver.
- ▶ Tailler le céleri en brunoise. Fondre le beurre dans une casserole, ajouter le céleri, saler et faire revenir quelques minutes à feu doux.
- ▶ Ajouter un peu de bouillon de céleri, puis cuire à couvert jusqu'à ce que le céleri soit fondant. Poivrer à la fin de la cuisson.

2. Huile de persil

- ▶ Laver et équeuter grossièrement le persil. Bien le sécher. Chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à environ 80°C (*le persil doit crépiter dans l'huile, mais l'huile ne doit pas fumer*).
- ▶ Ajouter le persil à l'huile, mélanger rapidement quelques secondes dans la casserole, puis mixer vivement pendant 5/10mn.
- ▶ Débarrasser et laisser refroidir. Utiliser uniquement la partie bien verte de l'huile.

3. Sauce vin jaune / crème crue

- ▶ Éplucher les échalotes et les ciseler. Fondre le beurre dans une casserole, suer les échalotes, déglacer au vin jaune. Réduire puis ajouter la crème.
- ▶ Cuire quelques minutes à feu doux. Poivrer et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

4. Cuisson des Grandes Ravioles & dressage

- ▶ Cuire les Grandes Ravioles Royans dans une eau salée frémissante.
- ▶ Disposer les Grandes Ravioles, ajouter brunoise de céleri, un filet d'huile de persil et quelques noix torréfiées (15min - 160°C). Napper de sauce vin jaune et servir.