

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## Grande Raviole Beaufort AOP

*Bouillon d'oignons à la sauge*



LA RECETTE  
EN VIDÉO



# GRANDE RAVIOLE BEAUFORT AOP

## *Bouillon d'oignons à la sauge*

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

### CALCULÉE POUR 4/5 PORTIONS **INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *2 heures*

**Temps de cuisson :** *5 min*

- 500g de <b>Grandes Ravioles Beaufort AOP Royans</b>	- 300g d'eau
- 9 gros oignons doux	- 100g de sucre
- 6 oignons grelots	- 100g de beurre
- 200g de vinaigre d'alcool	- 1 botte de sauge fraîche

### 1. Bouillon d'oignons

- ▶ Dans un sautoir, brûler un oignon coupé en deux sur feu doux sans matière grasse.
- ▶ Émincer le reste des oignons doux et faire suer la moitié au beurre à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compotée.
- ▶ Ajouter dans une marmite la compotée d'oignon, le bouquet de sauge, environ 2 oignons émincés crus, l'oignon brûlé et les épluchures d'oignons. Mouiller à hauteur avec de l'eau froide.
- ▶ Porter à ébullition puis cuire à frémissement pendant 2 heures.

### 2. Purée et pickles d'oignons

- ▶ Pour la purée, compoter le reste des oignons au beurre. Mixer et rectifier l'assaisonnement.
- ▶ Pour les pickles, couper des petits pétales sur 4 oignons grelots.
- ▶ Faire bouillir dans une casserole d'eau, le sucre & le vinaigre blanc. Verser sur les pétales d'oignons et laisser reposer 2 heures au frais.
- ▶ Couper les oignons grelots restants en deux afin d'obtenir des demi-coques.
- ▶ Les colorer légèrement au beurre, face coupée contre la poêle, puis déglacer au bouillon d'oignons et réduire à sec.

### 3. Cuisson des Grandes Ravioles & dressage

- ▶ Cuire les Grandes Ravioles Royans dans une eau salée frémissante.
- ▶ Dresser dans une assiette en disposant les Grandes Ravioles sur la purée d'oignons. Disposer demi-coques et pickles. Au choix, arroser de bouillon ou disposer-le dans un petit bol.