

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Grande Raviole Beaufort AOP

Purée de champignons, noisettes & roquette



LA RECETTE
EN VIDÉO



GRANDE RAVIOLE BEAUFORT AOP

Purée de champignons, noisettes & roquette

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

CALCULÉE POUR 4/5 PORTIONS **INGREDIENTS**

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *50 min*

Temps de cuisson : *5 min*

- 500g de Grandes Ravioles Beaufort AOP Royans	- 150g de beurre
- 2kg de champignons de Paris	- 100g de crème
- 200g de shiitakes	- 1 botte de roquette
- 200g de pleurotes	- 1 échalote
- 100g de noisettes	- 100 ml d'huile de noisette
	- 30ml de vinaigre de Xeres

1. Purée et bouillon de champignons

- ▶ Hacher les champignons de Paris, les verser dans une casserole très chaude, et couvrir immédiatement. Laisser cuire ainsi pendant 1 minute.
- ▶ Passer les champignons au chinois pour obtenir un jus. Faire réduire le jus de champignons de 2 tiers, puis le faire bouillir et y ajouter du beurre pour obtenir un glaçage.
- ▶ Mixer les champignons avec un peu de crème et une noisette de beurre jusqu'à obtenir une purée lisse.

2. Champignons sautés

- ▶ Emincer finement les shiitakes, les pleurotes et une demi échalote.
- ▶ Dans un sautoir, faire fondre une noisette de beurre. À feu doux, ajouter les shiitakes, les colorer légèrement, puis ajouter les pleurotes.
- ▶ Mélanger régulièrement jusqu'à ce que les champignons soient légèrement bruns.
- ▶ Ajouter la demi-échalote ciselée, mélanger, puis retirer du feu.

3. Cuisson des Grandes Ravioles, vinaigrette & dressage

- ▶ Réaliser une vinaigrette avec le vinaigre de Xères, l'huile de noisette, et la demi-échalote ciselée restante. Mélanger la roquette avec la vinaigrette.
- ▶ Torrifier les noisettes au four à 160°C pendant 20 minutes.
- ▶ Faire cuire les Grandes Ravioles Royans. Les mélanger au glaçage.
- ▶ Dresser en commençant par la purée de champignons, les Grandes Ravioles, puis les noisettes torrifiées et les champignons sautés. Finir en déposant la roquette.