

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

AUSSI
GRANDE
QUE
VOTRE
EXIGENCE



18g
ENVIRON/PIÈCE

Aussi grande
que **vosre**
exigence

23%

d'œufs plein air
français
dans la pâte

*Une texture ferme en bouche
en contraste avec
le fondant de la farce*

60%

de farce
par pièce

*Un ratio très généreux
pour un gout intense*

SÉLECTION ORIGINE

œufs & blé dur
Origine France  Œufs de poules
élevées en Plein Air 

*Une couleur **bien jaune**,
semblable aux pâtes fraîches
faite **maison***

*Des ingrédients **nobles**,
sublimés :
BEAUFORT AOP
et **MORILLES***

*Des pâtes fraîches,
de **fabrication française***



LA
RECETTE
DU
CHEF



Christophe Aribert
** MICHELIN

*Grandes
Ravioles Beaufort
Purée de
champignons
Noisettes*

• INGRÉDIENTS • 4/5 PORTIONS

500g de Grandes Ravioles
Beaufort Royans
2kg de champignons de Paris
200g de shiitakes
200g de pleurotes
100g de noisettes
150g de beurre

100g de crème
1 botte de roquette
1 échalote
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 champignon de 2 tiers, puis le faire bouillir et y ajouter du beurre pour obtenir un glaçage.
- Mixer les champignons avec de la 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 légère coloration.
- Ajouter la demi-échalote ciselée, mélanger, puis retirer du feu.

3. Cuisson des Grandes Ravioles, dressage

- Réaliser une vinaigrette avec huile de noisette, Vinaigre de Xeres et une demi échalote. Mélanger avec la roquette.
- Torrifier les noisettes au four (20min - 160°C).
- 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 par quelques feuilles de roquette.

Servir immédiatement

Les Grandes Ravioles



Code article | Gencod | Dénomination | Poids UVC | Colisage

Gamme "Signature" ← **NOUVEAU**

461170	3 266 140 065 317	Grande Raviole Beaufort AOP	500 g	4
461180	3 266 140 065 324	Grande Raviole aux Morilles	500 g	4



44, AVENUE DES ALLOBROGES • Z.I. - CS 70277 • 26 106 ROMANS CEDEX FRANCE

TÉL. +33 (0)4 75 05 83 83 • FAX. +33 (0)4 75 02 70 08

Mail : contact@royans-pro.fr

www.royans-pro.fr