

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

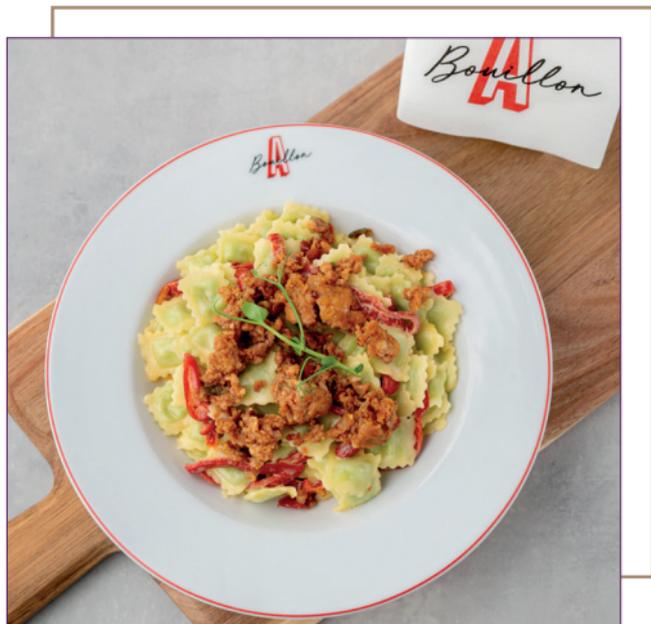
Royans®

En partenariat avec

Bouillon

## RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*Effiloché de saucisses au piment d'Espelette  
poêlée de piperade*



# RAVIOLES DU DAUPHINÉ

## *Effiloché de saucisses au piment d'Espelette poêlée de piperade*

**CALCULÉE POUR 4 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *20 min*

**Temps de cuisson :** *2 min*

- 600g de Raviole du Dauphiné

- Royans surgelées

- 2 saucisses de 100g au piment d'Espelette

- 2 poivrons rouges

- 1 oignon

- 1 gousse d'ail

- 100g de bouillon de légumes

- 100g de crème liquide

### 1. Réalisation de la piperade

- ▶ Emincer les poivrons rouges, l'oignon, la gousse d'ail et les faire revenir dans de l'huile d'olive à feu moyen, ajouter un petit peu d'eau si besoin.
- ▶ Mettre la piperade dans une petite russe, puis ajouter le bouillon de légumes et la crème.
- ▶ Porter à ébullition quelques minutes et assaisonner. Débarrasser.

### 2. Effiloché de saucisses

- ▶ A l'aide d'un couteau, retirer la farce des saucisses et la faire revenir dans une petite poêle jusqu'à légère coloration.

### 3. Cuisson des Ravioles du Dauphiné & dressage

- ▶ Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioles du Dauphiné dans une eau frémissante, pendant 2 minutes maximum.
- ▶ Les retirer avec une écumoire puis les mélanger avec la piperade afin d'enrober les ravioles.
- ▶ Dresser les ravioles dans une assiette creuse, puis ajouter à l'aide d'une petite cuillère la chair à saucisse poêlée.



**LA CUISINE DE BOUILLON EST UNE CUISINE FRANÇAISE  
TRADITIONNELLE, DE BONNE QUALITÉ, SERVIE RAPIDEMENT,  
ET À DES PRIX ABORDABLES**

**A**  
*Bouillon*

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

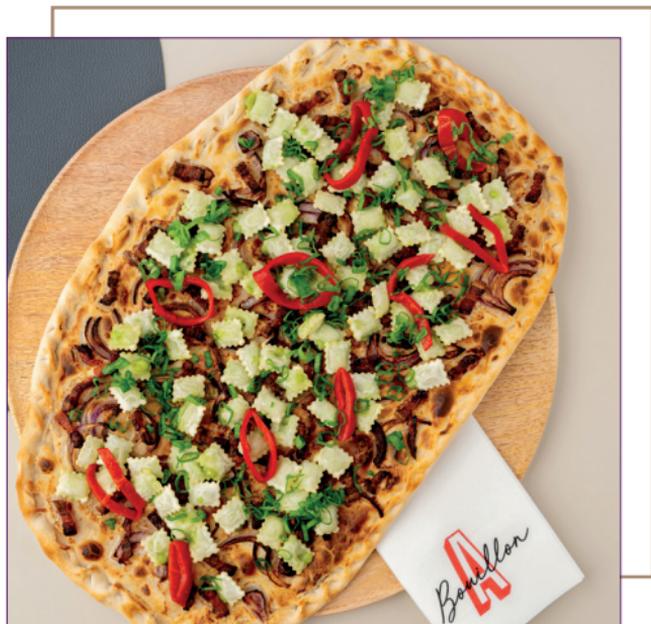
Royans®

En partenariat avec



## RAVIOLES PRECUTES

*en Flammekueche*



# RAVIOLES PRECUITES

## *En Flammekueche*

### CALCULÉE POUR 1 FLAM'

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *30 min*

Temps de cuisson : *8 min*

### INGREDIENTS

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| - 100g de Ravioles précuites Royans | - 1 botte de ciboulette      |
| - 200g de lardons fumés             | - 1/2 poivron                |
| - 200g de crème fraîche             | - 1 gros oignon jaune        |
| - 250g de farine                    | - Oignon cebette             |
| - 120g d'eau tiède                  | - 10 ml d'huile de tournesol |
|                                     | - 1 pincée de sel            |

## 1. Réalisation de la Flammekueche

- ▶ Mélanger la farine et le sel dans un grand saladier. Ajouter l'huile et l'eau.
- ▶ Étaler entre 2 papiers sulfurisés puis mettre la crème fraîche, les lardons et les oignons préalablement taillés finement. Disposer des rondelles de poivrons.
- ▶ Positionner les ravioles précuites Royans sur le dessus.
  
- ▶ Enfourner dans un four préchauffé à 250°C, pour 8 minutes, en sole brassée.
  
- ▶ A la sortie du four, ajouter de la ciboulette ciselée et des rondelles d'oignons cebettes.
  
- ▶ **Astuce** : Pour une version 100% dauphiné, vous pouvez remplacer les poivrons par du Vercois, ou du Bleu Vercors-Sassenage, et ajouter quelques noix.



LA CUISINE DE BOUILLON EST UNE CUISINE FRANÇAISE TRADITIONNELLE, DE BONNE QUALITÉ, SERVIE RAPIDEMENT, ET À DES PRIX ABORDABLES



L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

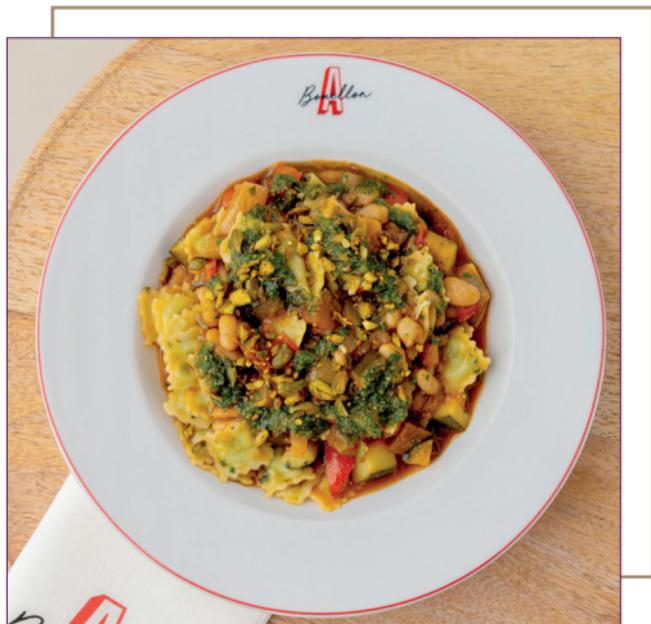
Royans®

En partenariat avec

A  
Bouillon

## RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*comme un pistou, poêlée de légumes & éclat de pistaches torréfiées*



# RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*comme un pistou, poêlée de légumes & éclat de pistaches torréfiées*

**CALCULÉE POUR 4 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *30 min*

**Temps de cuisson :** *1 min*

- 300g de Raviole du Dauphiné	- 2 bottes de basilic
- Royans surgelées	- 1 aubergine
- 200g d'eau	- 1 cougette
- 100g d'haricot blanc	- 1 oignon
- 8 gousses d'ail	- 200g d'huile d'olive
- 2 tomates	- 30g de pistaches entières

## 1. Préparation du pistou

- ▶ Mixer le basilic avec l'ail et les pistaches puis incorporer progressivement l'huile d'olive.

## 2. Poêlée de légumes

- ▶ Tailler les tomates, l'aubergine, la cougette et l'oignon en petits cubes. Faire poêler jusqu'à légère coloration.
- ▶ Cuire les haricots blancs puis l'incorporer à la poêlée, ajouter l'eau ainsi que le pistou. *(vous pouvez en garder la moitié dans un bol pour le déposer sur la table.)*

## 3. Cuisson des Ravioles du Dauphiné & dressage

- ▶ Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioles du Dauphiné dans une eau frémissante, pendant 2 minutes.
- ▶ Les retirer avec une écumoire puis les mélanger délicatement avec la poêlée de légumes.
- ▶ Dans une assiette creuse, déposer généreusement la soupe au pistou, parmeser d'éclats de pistaches torréfiées. Vous pouvez finir avec quelques gouttes de pistou. Servir immédiatement.



**LA CUISINE DE BOUILLON EST UNE CUISINE FRANÇAISE  
TRADITIONNELLE, DE BONNE QUALITÉ, SERVIE RAPIDEMENT,  
ET À DES PRIX ABORDABLES**



L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

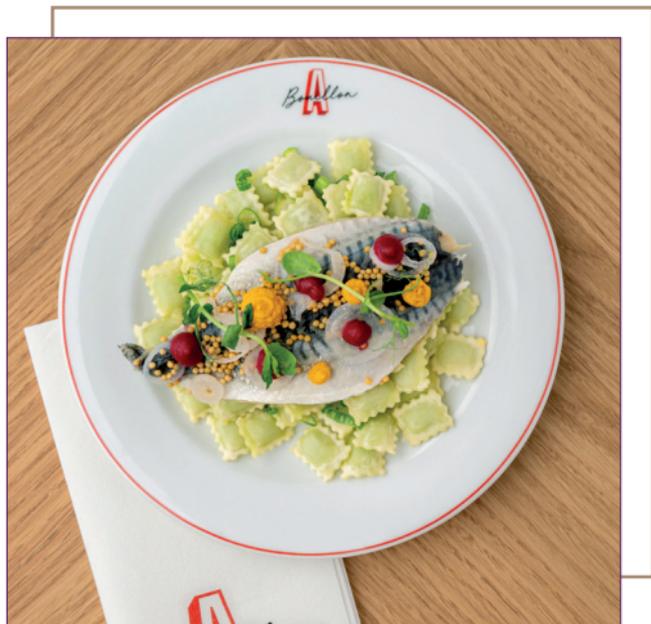
Royans®

En partenariat avec

**A**  
Bouillon

## RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*en salade, maquereau à l'escabèche*



# RAVIOLES DU DAUPHINE

*en salade, maquereau à l'escabèche*

**CALCULÉE POUR 4 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *15 min*

**Temps de cuisson :** *30 secondes*

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| - 300g de Raviole du Dauphiné | - 1 badiane        |
| - Royans surgelées            | - Grains de poivre |
| - 4 maquereaux                | - Oignon cebette.  |
| - 100g de vinaigre blanc      |                    |
| - 50g de sucre                |                    |

## 1. Préparation du maquereau

- ▶ Nettoyer et désarêter le filet de maquereau puis le déposer dans un petit bac gastro.
- ▶ Porter le sucre, le vinaigre, le poivre et la badiane à ébullition.
- ▶ Verser immédiatement le liquide sur le filet, filmer le bac gastro puis laisser-le à température ambiante jusqu'à refroidissement complet.

## 2. Cuisson des Ravioles du Dauphiné & dressage

- ▶ Faire juste frire les ravioles 30 secondes dans l'huile, à 160°C puis réserver.
- ▶ Dans une assiette creuse, déposer les ravioles, ajouter le filet de maquereau par dessus.
- ▶ Vous pouvez ajouter quelques points de purée de carottes & purée de bettraves, et décorer avec des oignons cebettes.



**LA CUISINE DE BOUILLON EST UNE CUISINE FRANÇAISE TRADITIONNELLE, DE BONNE QUALITÉ, SERVIE RAPIDEMENT, ET À DES PRIX ABORDABLES**



L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

En partenariat avec



## RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*gratinées, maroille, confit de chicons*



# RAVIOLES DU DAUPHINÉ

*gratinées, maroille, confit de chicons*

**CALCULÉE POUR 4 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *20 min*

**Temps de cuisson :** *2 min*

- 600g de Raviole du Dauphiné

- Royans surgelées

- 3 chicons

- 1 oignon

- 100g de bouillon de légumes

- 100g de crème liquide

- 4 belles tranches de maroille

## 1. Confit de chicons

- ▶ Faites revenir l'oignon et les chicons préalablement ciselés finement dans une petite russe avec du beurre.
- ▶ Une fois les chicons confits, ajouter le bouillon de légumes et la crème liquide. Porter à ébullition afin d'épaissir légèrement l'appareil.

## 2. Cuisson des Ravioles du Dauphiné & dressage

- ▶ Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioles du Dauphiné dans une eau frémissante, pendant 2 minutes maximum.
- ▶ Les retirer avec une écumoire puis les mélanger avec les chicons confits.
- ▶ Les dresser dans le fond d'une assiette creuse. Découper une belle tranche de maroille. La déposer sur les ravioles.
- ▶ Faire gratiner à l'aide d'un chalumeau, jusqu'à coloration, et servir immédiatement.



**LA CUISINE DE BOUILLON EST UNE CUISINE FRANÇAISE TRADITIONNELLE, DE BONNE QUALITÉ, SERVIE RAPIDEMENT, ET À DES PRIX ABORDABLES.**

**A**  
*Bouillon*