

RAVIOLES DU DAUPHINÉ *traditionnelles*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

5 MIN



Cuisson

1 MIN



INGRÉDIENTS

- En plat principal : 2 à 3 plaques par personne.
- En garniture d'une viande ou d'un poisson : 1 à 2 plaques par personne.

RECETTE

PRÉPARATION

- Porter à ébullition 2 litres d'eau avec de la matière grasse (beurre, huile ou bouillon cube de volaille).
- Décollez dans un angle la plaque de raviolis du papier de protection. Tenez le papier par cet angle pour plonger la plaque entière dans l'eau sans vous brûler. Secouez légèrement le papier pour décoller entièrement la plaque et retirez-le de l'eau.
- Remuer délicatement avec une écumoire afin de détacher les carrés.
- **Ne jamais laisser bouillir les raviolis.**
- Laisser frémir une minute et ramasser les raviolis à la surface de l'eau à l'aide de l'écumoire. Les raviolis sont très fragiles, ne pas les égoutter dans une passoire.
- Les déposer immédiatement dans un plat chaud ou les servir directement dans les assiettes.
- Les accommoder à votre goût : les napper de crème fraîche tiède ou de fromage râpé.

ASTUCE

Pour détacher facilement les plaques de raviolis utiliser l'écumoire à raviolis.