

RAVIOLES À PÔELER



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

25MIN



Cuisson

15MIN



INGRÉDIENTS

• 300g de ravioles à poêler Saint Jean

- 1 petite laitue romaine
- 2 blancs de poulet (300g environ)
- 1 càs de farine
- Huile
- Sel, poivre

Pour la sauce César :

- 2 jaunes d'œufs frais
- 40 g de parmesan râpé
- le jus d'un demi-citron
- 1 càc de sauce Worcestershire
- 9 cl huile de tournesol ou colza

RECETTE

Préparation de la laitue

- Laver la laitue, puis l'essorer.
- Répartir la salade dans les assiettes en la déchiquetant en morceaux si besoin.

Préparation du poulet

- Rouler légèrement dans la farine les morceaux de poulet : cela permettra d'avoir une viande plus croustillante dans la dessécher.
- Faire chauffer une poêle à feu moyen, ajouter 2 càs d'huile et y faire déposer les morceaux de poulet. Saler et poivrer.
- Quand la première face est bien dorée, les retourner pour les faire colorer sur l'autre face ; saler et poivrer.
NB : le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des morceaux choisis.

Préparation de la sauce

- Mélanger dans un saladier tous les ingrédients sauf l'huile.
- Incorporer l'huile en filet, tout en fouettant pour émulsionner.

Préparation des ravioles

- Régler la température de la friteuse à 160°C.
- Plonger les ravioles à poêler et les laisser cuire 2 min, en remuant si besoin. Selon la taille de la friteuse, il est conseillé de cuire les ravioles en plusieurs fois.
- Débarrasser sur du papier absorbant.

Le dressage

- Répartir la salade dans les assiettes en la déchiquetant en morceaux si besoin.
- Découper les morceaux de poulet en lanières de 1.5cm d'épaisseur et les répartir dans les assiettes.
- Ajouter les ravioles frites.
- Arroser de sauce César.

ASTUCE

Salad

- Wash and dry the lettuce.
- Tear into pieces if needed and distribute evenly across the plates.

Chicken

- Lightly coat the chicken pieces with flour to ensure crispiness without drying them out.
- Heat a skillet over medium heat, add 2 tbsp of oil, and place the chicken in the pan. Season with salt and pepper.
- Once the first side is golden brown, flip the chicken to cook the other side. Season again with salt and pepper.
- Note: Cooking time may vary depending on the thickness of the chicken pieces. Rouler légèrement dans la farine les morceaux de poulet : cela permettra d'avoir une viande plus croustillante dans la dessécher.

Sauce

- In a bowl, mix all the ingredients except the oil.
- Gradually drizzle in the oil while whisking continuously to emulsify.

Ravioles

- Pre-cook frozen ravioles in simmering water for 1 minute 30 seconds.
- Drain and deep-fry until they reach a golden-brown color.

Plating

- Distribute the lettuce onto the plates.
- Slice the chicken into 0.5-inch strips and arrange them on the plates.
- Add the fried ravioles.
- Drizzle with Caesar dressing and top with a few parmesan shavings.