

RAVIOLI AU BŒUF CUISINÉ POIVRE DE TIMUT

dans un bouillon épicé et légumes croquants

 Entrée



Pâtes fraîches



Nb. portions
4



Préparation
40 MIN



Cuisson
10 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioli Boeuf cuisiné et poivre de Timut Saint Jean
- 500g de plat de côte de bœuf détaillé en morceaux
- 2 carottes
- 1 oignon paille
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 1 mélange de petits légumes : carotte, oignon nouveau, radis, tomate cerise, artichaut poivrade, fenouil...
- Quelques fines herbes
- 1 petit piment bec d'oiseau frais

RECETTE PRÉPARATION

Réaliser le bouillon : dans une casserole, placer la viande, les carottes pelées taillées en rondelles, le poireau fendu, le bouquet garni, l'oignon pelé coupé en deux et brûlé sur la flamme (le fait de brûler l'oignon sert à donner la couleur au bouillon) et 2 litres d'eau ou de bouillon de poule. Saler, poivrer.

Cuire 2h à demi couvert à feu doux pour avoir un bouillon bien clair.

Pendant que le bouillon cuit, émincer à la mandoline très finement les petits légumes et mettre dans l'eau glacée pour leur donner une forme courbée.

Quand le bouillon est fini, cuire les les ravioli de Boeuf cuisiné et poivre de Timut St Jean et compter 4 minutes de cuisson

Dans un bol, réunir le bouillon, les ravioli, les légumes émincés. Finir les assaisonnements avec le piment ciselé, un peu d'huile d'olive et les fines herbes.

Servir bien chaud.