

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935

RAVIOLI AU BŒUF ET PETITS OIGNONS DANS UN BOUILLON ÉPICE ET LÉGUMES CROQUANTS

Préparation : 40mn (2h40 si on réalise le bouillon)

Cuisson : 10mn (2h10 si on réalise du bouillon)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de ravioli bœuf et petits oignons 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

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 ravioli de bœuf et petits oignons Saint Jean et compter 4 mn 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.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR