RAVIOLES DU DAUPHINÉ *traditionnelles*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	5 MIN	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

- 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 ravioles du papier de protection. Tenez le papier par cet angle pour plonger la plaque entière dans l'eau sans vous brûler. Secouez légèrement le pap ier 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 ravioles.**
- Laisser frémir une minute et ramasser les ravioles à la surface de l'eau à l'aide de l'écumoire. Les ravioles 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 ravioles utiliser l'écumoire à ravioles.