

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 une matière grasse (beurre, huile ou bouillon cube de volaille).
- Décoller délicatement la plaque de raviolis de son papier de protection.
- Déposer la plaque de raviolis dans une écumoire, puis plonger l'écumoire dans l'eau.
- Remuer délicatement 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 !**
- Servir immédiatement.

ASTUCE

Pour plus de gourmandise, nappez les raviolis de crème fraîche, ou ajoutez la sauce de votre choix, et parsemez de fromage râpé !