PASTIER FRANÇAIS
SAINT·JEAN
DEPUIS 1935

RAVIOLES DU DAUPHINÉ *Velouté de marrons en cappuccino de lard*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		6	30MIN	25MIN



INGRÉDIENTS

- **300g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean**
- 2 échalotes
- 2 càs huile d'olive
- 400 g châtaignes en conserve
- 500mL de bouillon de légumes
- 1 brin de thym
- 40 g de lard
- 1 gousse d’ail
- 15 cl crème liquide à 30% dematière grasse
- quelques brins ciboulette
- quelques noisettes
- huile de noisette
- Sel & Poivre

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la crème de lard

- Faire chauffer jusqu’à petite ébullition la crème avec 30g de lard et la gousse d’ail épluchée et écrasée.
- Laisser infuser et réfrigérer. Filtrer avant utilisation.
- Faire griller à sec le lard restant dans une poêle à feu vif. Débarrasser sur du papier absorbant et réserver.

Préparation du velouté de marron

- Dans un grande casserole, faire revenir dans 2 cuillères à soupe d’huile les échalotes émincées pendant 4 minutes.
- Ajouter les marrons et le thym et laisser cuire 5 minutes.
- Verser le bouillon et porter à petite ébullition et laisser cuire 15 minutes.
- Retirer le thym et mixer le tout finement pour obtenir un velouté. Selon la texture souhaitée, ajouter un peu d’eau ou de crème. Saler et poivrer.

Préparation des ravioles

- Faire chauffer un grand volume d’eau. Quand l’eau frémit, ajouter les ravioles et cuire 2 minutes à frémissement. Prélever délicatement avec une écumoire.

Le dressage

- Fouetter la crème refroidie jusqu’à ce qu’elle devienne mousseuse.
- Dans des assiettes creuses, ajouter 2 càs de crème mousseuse par assiette.
- Ajouter le velouté de marrons dessus : il va pousser la crème sur les bords.