

Ravioles du Dauphiné

(Ravioles au comté, huile d'olive pimentée, sauce tomate maison)



Les plaques de ravioles avant cuisson



Comté par-dessus & 5 min au grill

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 1 min – Cuisson : 1 min par plaque. Total 30 min.



8 plaques



1 cube de poule



Sauce tomate



Huile d'olive



Herbes Provence

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau dans une poêle large, avec un cube de poule .
2. A ébullition, mettre les plaques une par une, coté papier vers le haut.
3. Enlever le papier et détacher les ravioles avec une spatule en bois plate, à bord fin.
4. Laisser cuire 1 minute, puis avec une écumoire, les mettre dans un plat huilé allant au four.
5. Une fois les 8 plaques cuites, et dans le plat, rajouter la sauce tomate (maison), mélanger.
6. Suivant goût, rajouter de l'huile d'olive pimentée « maison », mélanger.
7. Râper un peu de meule de Savoie (l'équivalent du gruyère Suisse, mais meilleur !)
8. Passer au grill du four 5 min pour dorer le tout.
9. Servir de suite, avec, suivant goût, du persil ciselé par dessus.

Note 1 : Ici les ravioles sont de la marque Saint Jean, de la Drôme. Les plaques sont par quatre séparées par une feuille de papier. Une panoplie de bons produits sur leur site, à Romans (26). Les ravioles sont faite uniquement avec du blé tendre, contrairement aux autres pâtes.

Note 2 : L'huile d'olive pimentée est « maison ». ½ l d'huile d'olive, 20 piments de Cayenne en petits dès, macérés 15 jours minimum. Excellente pour omelettes, salades et autres plats !

* * * 15 novembre 2020 * * *