

DOS DE CABILLAUD ET RAVIOLES AUX TRUFFES DE LA DRÔME



4 personnes



1 - 5 minutes de
préparation



10 - 15 min
de cuisson



Facile

Ingrédients



250 g de ravioles aux
truffes de la Drôme



4 dos de cabillaud
(800 g environ)



20 g de beurre



1 cuillerée à café
d'huile de tournesol



8 brins de ciboulette



Sel, poivre



Préparation

Dans une poêle antiadhésive faites fondre les 20 g de beurre et la cuillerée à café d'huile de tournesol.

En parallèle mettez l'eau à chauffer pour la cuisson des ravioles et portez à ébullition.

Le mélange beurre-huile doit être monté en température lentement. Dès qu'il est chaud déposez les dos de cabillaud et faites cuire à feu moyen. La coloration doit se faire régulièrement sans brûler.

Retournez plusieurs fois les dos pendant la cuisson, vous y gagnerez en uniformité de cuisson. La durée de la cuisson est de 5 à 8 mn selon l'épaisseur des dos de cabillaud.

2 à 3 mn avant la fin de la cuisson des dos, plongez les ravioles surgelées dans l'eau, vous pouvez baisser le feu pour éviter de faire bouillir les ravioles. Remuez délicatement avec une écumoire.

Le temps de cuisson des ravioles est de 2 mn. Elles peuvent supporter jusqu'à 3 mn de cuisson.

Pour dresser l'assiette, déposez les dos de cabillaud, les salez et poivrez. Avec l'écumoire retirez les ravioles de la casserole et déposez les dans l'assiette. Déposez 2 brins de ciboulette sur chaque assiette et servez aussitôt



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !