



Raviolis à la truffe d'été

Raviolis à la truffe d'été, une recette signée

Arnaud Vachet, chef du restaurant » Artisan de la Truffe » situé dans le quartier de Beaubourg, à Paris (4e arrondissement)



Raviolis à la truffe d'été - Artisan de la Truffe

Ingrédients pour 2 personnes

20g de truffes noires

250g de Ravioli à la truffe d'été Artisan de la truffe

40cl de crème fraîche liquide

40g de parmesan

Sel à la truffe

Roquette

Procédure

1. Dans une casserole, porter la crème liquide à ébullition.
2. Y ajouter ensuite les raviolis et faire cuire 3 à 4 minutes.
3. Baisser le feu et ajouter le parmesan en poudre.
4. Remuer une minute le temps que la crème s'épaississe.
5. Ajouter le sel à la truffe et la roquette, puis râper quelques copeaux de truffe noire au moment de servir.

Artisan de la Truffe Marais

19, rue Rambuteau

Paris 75004

<http://www.artisandelatruffeparis.com/fr/>

Relire

Artisan de la Truffe a ouvert sa troisième adresse au cœur du quartier de Beaubourg