

RAVIOLES AUX SAVEURS DE TRUFFE



Un produit traditionnel du Dauphiné allié aux saveurs de truffe

Retrouvez toutes les saveurs de la Drôme et du Dauphiné, dans ces raviolis originales qui ont été créés par le chef spécialiste de la truffe Clément BRUNO « chez Bruno » à Lorgues - 1 étoile au Michelin. Le père et ses deux fils, Benjamin et Samuel, ont fait de la truffe, hiver comme été, la réputation de leur maison au cœur de la Provence.

Ils ont créé pour la maison Masse cette recette exclusive.

Caractéristiques produit



Ravioles carrées détachées surgelées



Farce : brisures de truffe blanche d'été (*tuber aestivum*) et *tuber brumale*, jus de *tuber brumale*, arôme de truffe, fromage frais de vache, emmenthal, sauce aux champignons de Paris.

Pâte : à base de farine de blé tendre (et non de farine de blé dur), eau, oeufs frais, huile végétale.



Cuisson sans décongélation : plonger dans l'eau frémissante ou dans un bouillon. Sortir à l'écumoire lorsqu'elles remontent à la surface (1 à 2 mn env.)

Un filet d'huile d'olive permet de faire ressortir le goût de la truffe.

En friture, 2 fois 5 secondes dans une huile à 180°C

Bonne tenue à la cuisson



Assiette dégustation, en salade, en accompagnement

Portion recommandée : 15 pièces par personne

Idéal pour vos banquets

Article

EPIS005

Ravioles à la truffe

5g pièce environ 150 pièces

Sac zippé 600kg



Gamme complémentaire de raviolis : au foie gras, traditionnelles, au basilic, aux cèpes, aux escargots, au chèvre, au chocolat