



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



# 1 MARCHÉ, 1 CHEF, 1 RECETTE

## FICHE RECETTE

Romans-sur-Isère



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



**ROMANS** SUR ISÈRE

THE *Art Café*  
BISTROT  
PARIS DE VIVRE

# Ravioles et ses viandes confites



Christian  
Fondeviolle



PLAT



1H30



5 Heures



10 personnes

## INGRÉDIENTS

- ✓ 500g de ravioles
- ✓ 4 saucisses aux herbes
- ✓ 2 saucissons lyonnais
- ✓ 1kg de poitrine fumée
- ✓ 2 pintades
- ✓ 1kg de longe de porc
- ✓ Carottes
- ✓ Oignons

## Préparation

- 1 En amont de la recette, confire toutes les viandes (5h).
- 2 Dans une poêle, chauffer une noix de beurre et ajouter l'oignon finement émincé.
- 3 Dorer doucement jusqu'à ce qu'il devienne fondant.
- 4 Ajouter la viande confite effilochée, puis assaisonnez avec du sel, du poivre et les herbes de votre choix (thym, persil, etc.). Faire revenir le tout quelques minutes à feu doux pour bien réchauffer et mélanger les saveurs.
- 4 Plonger les ravioles dans une casserole d'eau bouillante salée. Lorsqu'elles remontent à la surface (environ 1 à 2 minutes), les égoutter délicatement.
- 5 Une fois les ravioles cuites, les assembler avec la viande.

Bonne dégustation !

**The Art Café**

20 Côte des Masses, 26100 Romans-sur-Isère  
04 75 02 77 23