



## Restaurant *'t Oud Konijntje*

### *Ravioli de ris de veau à la truffe et vieux parmesan*

#### Ingrédients pour 4 pers.

- 1 dl de jus de truffes
- 12 lamelles de truffe
- 1l de bouillon de poule
- 1 jaune d'oeuf
- 2 dl de crème (45%)
- du poivre et du sel
- 100 gr de ricotta
- 100 gr d'épinards frais
- 100 gr de parmesan râpé minute
- 12 feuilles de ravioli
- 180 gr de ris de veau de coeur blanchi
- 1 cuillère de ricotta
- 6 cuillères de crème (40%)

#### Préparation

1. Cuire l'épinard rincé à la vapeur, laisser égoutter et refroidir. Couper gros. Y mélanger 100 gr de ricotta et 100 gr de parmesan. Assaisonner avec du poivre et du sel.
2. Batta les 6 cuillères de crème avec du poivre et du sel, y ajouter de la ricotta et mélanger afin d'obtenir une masse lisse.
3. Partager le ris de veau en 2 morceaux égaux.
4. Etaler les feuilles de ravioli. Mettre sur chacun une cuillère de mélange d'épinard-fromage et au-dessus un morceau de ris de veau. Mettre du jaune d'oeuf aux bords des feuilles de ravioli afin de pouvoir les souder diagonalement.
5. Porter à ébullition le jus de truffes. Assaisonner avec du poivre et du sel. Y ajouter la crème 45% et laisser cuire.
6. Porter à ébullition le bouillon de poule et laisser pocher les ravioli pendant 5 minutes.

#### Finition

Dans des assiettes préchauffées, partager 3 raviolis. Verser de la sauce crème truffée au-dessus. Verser un peu de crème de ricotta central au-dessus et râpé du parmesan en boucle. Mettre les lamelles de truffe en finition.



**Traditions & Qualité "Les Grandes Tables du Monde"**  
**Les Etapes du Bon Goût**



Restaurant 't Oud Konijntje Waroko NV - Bosstraat 53 - B-8790 Waregem  
Tel 056/60 19 37 - Fax 056/60 92 12 - E-mail info@oudkonijntje.be - N 50° 52' 36" E 3° 27' 18"