

Pochage et Dressage des Raviolis.

Quelle que soit la forme des raviolis, les jeter dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée et les cuire pendant 10 à 12 minutes.

Les retirer de l'eau à l'aide d'une écumoire à larges trous et appuyer celle-ci sur une serviette pliée en quatre pour enlever toute humidité. Dans un plat creux beurré saupoudré de fromage râpé et dans lequel on aura mis quelques cuillerées de jus de bœuf en Daube ou de sauce Demi-glace tomatoée, disposer les Raviolis par couches, en alternant chaque couche de fromage râpé, de quelques cuillerées du jus ou sauce déjà employés et quelques parcelles de beurre.

Couvrir le plat et le tenir au chaud pendant quelques minutes, c'est-à-dire le temps nécessaire pour que le fromage et la sauce se marient intimement.

Timbale de Raviolis à la Phocéenne. — Garniture composée de raviolis et crêtes de coq en parties égales; truffes en lames et cèpes.

Sauce Demi-glace tomatoée.

Timbale de Raviolis à la Génoise. — Garniture composée de raviolis et ris d'agneau braisés, en parties égales; truffes et cèpes.

Sauce Demi-glace au fonds de veau braisé.

