

Certains ont utilisé la toute dernière innovation lancée **par Royans** : les **ravioles spéciales friteuse**. En seulement deux minutes à 160°C, elles deviennent croustillantes tout en conservant un cœur fromager fondant. Un produit idéal pour la restauration.

Liste des recettes de ravioles :

- **Jonathan Charlois** : *Asperges vertes, ravioles soufflées, rhubarbe et fraises*
- **Nicolas Petit** : *Ravioles Royans frites, artichauts frits, pesto et tomates confites*
- **Philippe Billon** : *Lasagnes de ravioles du Dauphiné, veau, volaille et morilles & Les ravioles du Dauphiné en brochette estivales*
- **Hervé Fillatre** : *Ravioles du Dauphiné, crème de chorizo, asperges vertes, butternut rôti et graines de courges torréfiées*
- **Nicolas Popescu** : *Ravioles du Dauphiné en vol-au-vent, fromage et asperges vertes*
- **Olivier Chaput** : *Ravioles du Dauphiné*



À travers cette opération, Royans et Euro-Toques France souhaitent montrer comment un **produit de terroir** peut aujourd'hui inspirer les **cuisines contemporaines** et répondre aux nouveaux usages de la restauration.