SALADE DE RAVIOLES À POÊLER AU FROMAGE FRAIS BASILIC *et poulpe grillé*

Entrée | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 35 MIN | *Cuisson* 30 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler au fromage frais et basilic de Provence Saint Jean**
- 200g de tentacules de poulpe cuit
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym frais
- 2 bottes d'oignons nouveaux
- 100ml d'eau
- 1 botte de persil plat
- 1 botte de basilic
- 1 botte d'aneth
- Sel poivre
- 100g de beurre froid
- Huile d'olive
- Pickles
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 gros oignon rouge
- 1 feuille de laurier
- 100ml de vinaigre blanc

RECETTE

Préparation

- La veille, réaliser un pickles d'oignon rouge en chauffant l'eau et le vinaigre avec le laurier et le sucre, verser sur l'oignon épluché et émincé. Réserver dans un bocal une nuit.
- Effeuiller les bottes d'herbes, les laver et les blanchir dans un grand volume d'eau bouillante salée. Dans un blender verser les herbes blanchies et égouttées, mixer avec 20 cl d'eau bouillante, 100g de beurre et 10cl d'huile d'olive, réserver.
- Poêler les ravioles jusqu'à légère coloration, saler poivrer.
- Faire griller rapidement (1 à 2 minutes) le poulpe avec un filet d'huile d'olive, dans une poêle chaude avec une gousse d'ail écrasée et du thym frais. Saler et poivrer. Réserver.
- Couper les oignons nouveaux en 2 ou en 4 suivant la grosseur et les faire sauter dans une poêle avec un trait d'huile d'olive pendant 3 minutes jusqu'à légère coloration.
- Dans une assiette creuse, verser le jus d'herbes puis les ravioles à poêler au basilic Saint Jean, quelques tentacules de poulpe grillées, des pousses d'herbes. Disposer des pétales d'oignons en pickles et les oignons nouveaux grillés. Servir immédiatement.