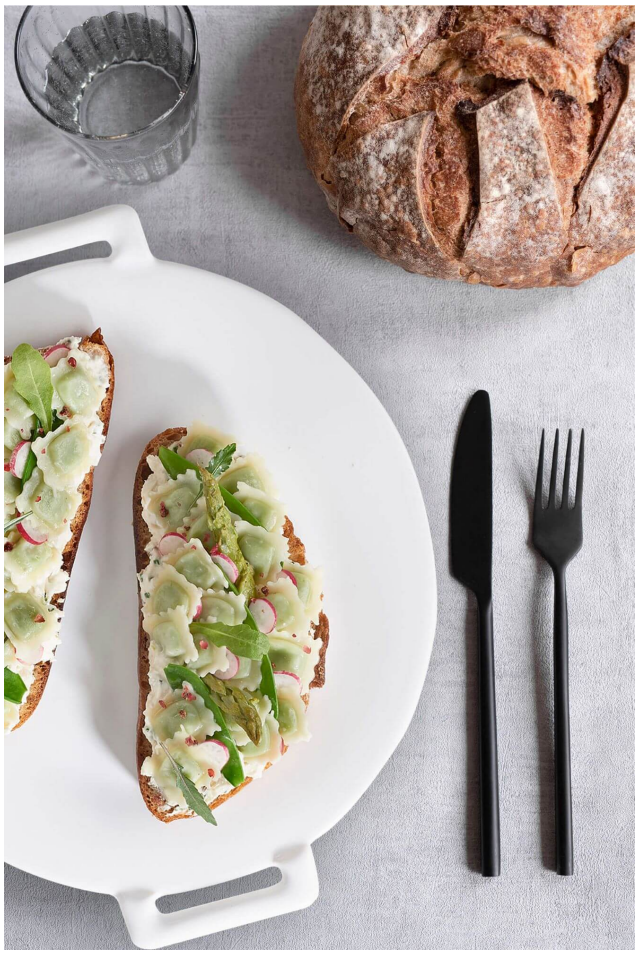
TARTINE PRINTANIÈRE *aux ravioles du Dauphiné*

Entrée | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 25 MIN | *Cuisson* 25 MIN



INGRÉDIENTS

- **2 plaques de ravioles du Dauphiné**
- 4 tranches de pain de campagne
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 250 g de fromage frais
- Un trait de crème liquide entière
- Une vingtaine de brins de ciboulette
- Sel fin / Poivre
- Une pincée de paprika en poudre
- 8 asperges vertes
- Une douzaine de poids gourmands
- 4 radis
- Quelques feuilles de roquette
- Quelques baies roses

RECETTE

Préparation

- Disposer les ravioles du Dauphiné Saint Jean une vingtaine de minutes au congélateur pour les séparer en carrés plus facilement.
- Arroser les tranches de pain de campagne d'un filet d'huile d'olive et les faire griller au four une dizaine de minutes à 180°C. Les sortir du four et les gratter légèrement avec une gousse d'ail épluchée.
- Dans un bol, mélanger le fromage frais avec un petit peu de crème liquide pour le détendre, du poivre, paprika en poudre et ciboulette ciselée.
- Étaler le fromage sur les tartines. Réserver puis cuire les légumes : Plonger les pois gourmands 10 minutes dans une casserole d'eau frémissante puis les asperges 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Débarrasser ensuite les légumes dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Découper les pointes d'asperges vertes et le reste en tronçons. Trancher les radis en fines rondelles.
- Cuire les ravioles du Dauphiné Saint Jean préalablement séparés en carrés en les plongeant une minute dans une casserole d'eau frémissante. Les égoutter délicatement à l'aide d'une écumoire.
- Dresser les tartines : Disposer harmonieusement les tronçons d'asperges, poids gourmands et ravioles Saint Jean sur les tartines. Décorer l'ensemble avec quelques feuilles de roquette, rondelles de radis et pointes d'asperges. Terminer par quelques baies roses.

ASTUCE

Personnalisez ces tartines selon vos envies. Rajoutez par exemple des tomates cerises, de l’oignon rouge haché ou encore des copeaux de parmesan. À accompagner d’un petit mesclun de salade.