

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®


DEPUIS 1935

RAVIOLI EMMENTAL CHORIZO, CAVIAR DE POIVRON, PIGNONS DE PIN ET HUILE D'OLIVE

Préparation : 25mn

Cuisson : 4mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de ravioli emmental chorizo Saint Jean
- 1 pot de caviar de poivron rouge
- 60 gr de pignon de pin
- Huile d'olive 
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit piment doux et une branche de thym frais pour la décoration

Pour le caviar de poivron :

- 1 mélange d'herbes fraîches (cerfeuil, ciboulette, persil)
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit fromage sec de chèvre à râper.

Préparation :

Préparer le caviar de poivrons :

Placer les poivrons au four pendant 40 mn. Une fois cuits les couper en deux, les épépiner, les éplucher puis les couper en lanières. Mixer avec l'huile d'olive. Saler, poivrer. Réserver au chaud.

Torréfier les pignons rapidement à la poêle pour leur donner un côté toasté.

Cuire les ravioli à l'eau bouillante salée durant 4 mn, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Pour le dressage, dans des petites cassolettes, mettre du caviar de poivron au fond ainsi qu'un peu de pousses d'épinards, disposer les ravioli dessus. Finir avec les pignons de pin, le thym et le piment coupé en lamelles fines. Déguster sans tarder.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR