

CUILLÈRES APÉRITIVES *crème de thon et ravioles à poêler*



Apéritif



Ravioles



Nb. portions
4



Préparation
10



Cuisson
5



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Ravioles à poêler tomate & mozzarella Bio Saint Jean
- 1 boîte de thon naturel
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Sel et poivre

RECETTE

- Mixer très finement le thon égoutté avec 5 cl de crème fraîche liquide, 2 cuillères à café de jus de citron, sel et poivre.
- Poêler les ravioles tomate & mozzarella pendant 5 minutes sans ajout de matière grasse.
- Garnir des cuillères apéritives du mélange et déposer quelques ravioles à poêler tomate & mozzarella.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le thon par des sardines ou des maquereaux et également opter pour une autre saveur de la gamme ravioles à poêler.