

# SALADE AU CHORIZO *et ravioles à poêler 3 fromages*

 Entrée

 Ravioles

 N<sup>o</sup>. portions  
4

 Préparation  
20

 Cuisson  
10



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioles à poêler 3 fromages Saint Jean
- 1 batavia
- ½ chorizo
- 4 tranches de pain rassis
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon rouge
- Quelques brins de ciboulette
- Sel / Poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Vinaigre balsamique

## RECETTE

- Laver et essorer la salade. Mélanger dans un saladier 4 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de vinaigre. Saler et poivrer.
- Frotter les tranches de pain avec l'ail puis les tailler en cubes. Découper le chorizo en tranches. Emincer l'oignon.
- Préchauffer la plancha à feu moyen et vaporiser d'huile. Sur chaque coin de la plancha, mettre à dorer les ravioles, les croutons de pain arrosés d'un filet d'huile d'olive, l'oignon rouge et le chorizo.
- Servir tiède sur la salade préalablement assaisonnée et parsemer de ciboulette ciselée.

## ASTUCE

Si vous n'appréciez pas le vinaigre balsamique, vous pourrez bien sûr le remplacer par du vinaigre de vin.