

# RAVIOLES À POÊLER AU FROMAGE FRAIS ET BASILIC, *et salade de jeunes pousses*

 Entrée

 Ravioles

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

 Préparation  
15 MIN

 Cuisson  
5 MIN



## INGRÉDIENTS

- Un sachet de ravioles à poêler au fromage frais et basilic Saint Jean
- 200g de salade de jeunes pousses
- 60g de noix
- 20g de beurre
- 15g de radis
- 120g de Sainte-Maure de Touraine
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

## RECETTE PRÉPARATION

- Émulsionner la moutarde, le vinaigre de cidre et l'huile d'olive. Assaisonner puis réserver.
- Découper le fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine en tranches, réserver.
- Découper les radis en lamelles, réserver.
- Faire torréfier les noix dans un four chaud pendant une vingtaine de minutes à 160°C.
- Déposer les jeunes pousses dans les bols, ajouter les ravioles poêlées, les lamelles de radis, les tranches de fromage de chèvre. Assaisonner de vinaigrette.
- Terminer par quelques noix puis déguster.