

RAVIOLES À POÊLER À LA TOMATE BASILIC DE PROVENCE *et tartines à l'avocat*

 Entrée

 Ravioles

 N^o. portions
4

 Préparation
20 MIN

 Cuisson
10 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioles à poêler à la tomate basilic de Provence Saint Jean
- 8 grosses tranches de pain
- 4 avocats
- 8 tomates cerises
- Jus d'un citron jaune
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Feuilles de basilic (facultatif)
- Accompagnement : Salade verte

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Retirer la chair des avocats puis l'écraser à la fourchette dans un bol jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Assaisonner avec le jus de citron, du poivre et du sel. Mélanger.
- Découper les tomates cerises en deux puis les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Mettre le pain au four pendant 5 minutes sur chaque face.
- Dans une poêle chaude, cuire les ravioles à poêler pendant au moins 7 minutes, en remuant délicatement de temps en temps.
- Une fois le pain refroidi, étaler l'avocat. Ajouter les ravioles à poêler puis les tomates cerises. Déposer quelques feuilles de basilic.
- Servir immédiatement les tartines accompagnées d'une salade verte.