

RAVIOLES À POÊLER TOMATE MOZZARELLE, *et velouté de courgettes au basilic*



Apéritif



Ravioles



N^o. portions
6



Préparation
15 MIN



Cuisson
20 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioles à poêler Bio à la tomate mozzarella BIO Saint Jean
- 3 courgettes
- 2 pommes de terre
- 6 cas de crème liquide
- 12 feuilles de basilic
- 1/2 cuillère à café de 5 baies
- Huile d'olive au basilic
- Fleur de sel
- Safran
- Sel

RECETTE PRÉPARATION

- Peler et couper les courgettes et les pommes de terre. Les plonger 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Égoutter les légumes et les mixer avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive au basilic, les 5 baies et un peu de sel. Ajouter les feuilles de basilic et la crème, et mixer à nouveau. Ajuster l'assaisonnement et réserver au réfrigérateur.
- Dans une poêle, faire dorer les ravioles à poêler à la tomate mozzarella. Réserver.
- Une fois le velouté froid, le verser dans des verrines, ajouter les ravioles et parsemer de fleur de sel au safran.