

VELOUTÉ DE COURGETTES AU BASILIC, *et* *ravioles tomate mozzarella*



Apéritif



Ravioles



Nb. portions
6



Préparation
15 MIN



Cuisson
20 MIN



INGRÉDIENTS

- Ravioles à poêler tomate mozzarella Bio Saint Jean
- 3 courgettes
- 2 pommes de terre
- 6 cas de crème liquide
- 12 feuilles de basilic
- 1/2 cac de 5 baies Huile d'olive au basilic Fleur de sel au 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 tomate mozzarella. Réserver.

Une fois le velouté froid, le verser dans des verrines, ajouter les ravioles et parsemer de fleur de sel au safran.