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

Apéritif | *Ravioles* | *Nb. portions* **6** | *Préparation* **15 MIN** | *Cuisson* **20 MIN**

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler Bio à la tomate mozzarelle 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 b asilic et la crème, et mixer à nouveau. Ajuster l'assaisonnement et rés erver au réfrigérateur.
- Dans une poêle, faire dorer les ravioles à poêler à la tomate mozzare lle. Réserver.
- Une fois le velouté froid, le verser dans des verrines, ajouter les ravio les et parsemer de fleur de sel au safran.