RAVIOLES À POÊLER AU FROMAGE FRAIS BASILIC *sur*

salade croquante et chips de jambon de Bayonne

Entrée	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15 MINUTES	15 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioles à poêler au fromage frais basilic de Provence Saint-Jean**
- 1 salade romaine
- 100 g de tomates cerise
- 50 g de pois gourmands
- 12 filets d'anchois marinés
- 4 tranches de jambon de Bayonne

Pour la sauce :

- 10 cl de crème liquide
- 3 cl de vinaigre de vin rouge
- 3 cl d'huile d'olive
- 30 g de parmesan râpé
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation

- Laver la salade, les tomates cerise et les pois gourmands. Couper la salade en gros morceaux, les tomates en 4 et les pois gourmands en biseaux. Cuire les pois gourmand 1 minute à l'eau bouillante salée, puis les égoutter et les refroidir à l'eau froide.
- Tailler les tranches de jambon en 2 dans le sens de la longueur, puis les disposer entre 2 feuilles de papier sulfurisé, et ensuite entre 2 plaques à pâtisserie. Enfourner à 200°C pendant 10 minutes. A la sortie du four, laisser sécher.
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce et assaisonner de sel et de poivre. Assaisonner la salade romaine de cette sauce et la répartir en assiettes creuses. Dans une poêle chaude, sans matière grasse, poêler les ravioles à poêler jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les répartir alors sur la salade, puis ajouter les pois gourmands et les tomates, ajouter les filets d'anchois, et terminer avec une chips de jambon.

ASTUCE

Cette salade sera aussi délicieuse avec des petits croutons à l'huile d'olive.