RAVIOLES DU DAUPHINÉ *au coulis de poivron et basilic, rouget grillé*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	10 MINUTES	30 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 barquette de Ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 1 botte de basilic
- 5g de gros sel
- 8 filets de rougets
- 2 poivrons rouges
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 3 cl d'huile d'olive
- Sel fin, poivre

RECETTE

Préparation

- Couper les poivrons en 4 afin de retirer les membranes blanches ainsi que les pépins. Le détailler ensuite en cubes. Faire chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une poêle, puis faire suer les poivrons avec une pincée de sel, puis couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes à feu moyen et à couvert (ajouter un peu d'eau si besoin). Mixer ensuite finement avec le vinaigre balsamique, pour obtenir un coulis onctueux et lisse. Réserver au chaud.
- Effeuiller et conserver les tiges du basilic. Ciseler les feuilles.
- Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les tiges de basilic, y cuire les Ravioles du Dauphiné Saint-Jean, puis les égoutter et les réserver avec un filet d'huile d'olive et ajouter le basilic ciselé.
- Dans une poêle antiadhésive, avec un filet d'huile d'olive, cuire les filets de rougets assaisonnés de sel fin sur la peau, à feu moyen pendant 3 à 5 minutes.
- Servir aussitôt les Ravioles du Dauphiné Saint-Jean en assiettes plates, disposer 2 filets de rouget sur chaque et décorer de coulis de poivron.