RAVIOLES À POÊLER AU FROMAGE FRAIS ET BASILIC,

et salade de jeunes pousses

Entrée | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 15 MIN | Cuisson 5 MIN



INGRÉDIENTS

- **Un sachet de ravioles à poêler au fromage frais et basilic Saint Jean**
- 200g de salade de jeunes pousses
- 60g de noix
- 20g de beurre
- 15g de radis
- 120g de Sainte-Maure de Touraine
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère a café de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

RECETTE

Préparation

- Émulsionner la moutarde, le vinaigre de cidre et l'huile d'olive. Assaisonner puis réserver.
- Découper le fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine en tranches, réserver.
- Découper les radis en lamelles, réserver.
- Faire torréfier les noix dans une poêle bien chaude pendant quelques minutes.
- Dans une poêle chaude, cuire les ravioles à poêler pendant 5 à 7 minutes à feu vif, en remuant délicatement de temps en temps.
- Déposer les jeunes pousses dans les bols, ajouter les ravioles poêlées, les lamelles de radis, les tranches de fromage de chèvre. Assaisonner de vinaigrette.
- Terminer par quelques noix puis déguster.