RAVIOLES À POÊLER À LA TOMATE MOZZARELLA *et gaspacho vert*

Entrée | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 30 MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioles à poêler BIO à la tomate Mozzarella Saint Jean**
- 5 tomates vertes bio
- 1 poivron vert bio
- 1 concombre bio
- 3 oignons nouveaux (le blanc uniquement)
- 2 tranches de pain rassis
- 1 gousse d'ail dégermée
- 4 cuillères à soupe Vinaigre de Xérès
- 5 cuillères à soupe Huile d'olive vierge extra
- Sel et Poivre
- 8 tomates cerises (facultatif)

RECETTE

Préparation

- Couper les tomates et les oignons en gros morceaux. Couper le poivron en gros morceaux (retirer le pédoncule, la partie blanche et le graines). Couper le concombre en rondelles.
- Dans un bol mixeur, mettre le pain, verser l'huile d'olive et le vinaigre puis ajouter tous les légumes et une pincée de sel. Mixer jusqu'à obtenir une soupe lisse.
- Rectifier l'assaisonnement puis conserver au frais au moins une heure avant de servir.
- Au moment de servir, verser le gaspacho dans vos bols puis dans une casserole chaude, cuire les ravioles à poêler.
- Déposer vos ravioles grillés par dessus le gaspacho, verser un filet d'huile d'olive et ajouter quelques tomates cerises. C'est prêt !