RAVIOLES À POÊLER À LA TOMATE BASILIC DE PROVENCE *et tartines à l'avocat*

Entrée | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 20 MIN | *Cuisson* 10 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler à la tomate basilic de Provence Saint Jean**
- 8 grosses tranches de pain
- 4 avocats
- 8 tomates cerises
- Jus d'un citron jaune
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Feuilles de basilic (facultatif)
- Accompagnement : Salade verte

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Retirer la chair des avocats puis l'écraser à la fourchette dans un bol jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Assaisonner avec le jus de citron, du poivre et du sel. Mélanger.
- Découper les tomates cerises en deux puis les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Mettre le pain au four pendant 5 minutes sur chaque face.
- Dans une poêle chaude, cuire les ravioles à poêler pendant 5 à 7 minutes à feu vif, en remuant délicatement de temps en temps.
- Une fois le pain refroidi, étaler l'avocat. Ajouter les ravioles à poêler puis les tomates cerises. Déposer quelques feuilles de basilic.
- Servir immédiatement les tartines accompagnées d'une salade verte.