RAVIOLES À POÊLER & LÉGUMES DU SOLEIL CUISINÉS, *et poivrons sautés*

Entrée | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 20 | Cuisson 25



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler & légumes du soleil cuisinés Saint Jean**
- Huile d'olive
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 20 cl de bouillon de légumes
- Une cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 3 tomates
- Une pincée de piment d'Espelette
- Quelques feuilles de basilic frais
- Quelques brins de ciboulette

RECETTE

Préparation

- Rincer poivrons et les découper en petits cubes.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive puis y faire revenir l'oignon jaune épluché et haché finement. Ajouter ensuite les gousses d'ail hachées et les poivrons. Faire revenir quelques minutes sur feu vif puis déglacer en versant le bouillon de légumes. Poursuivre la cuisson quelques minutes jusqu'à ce que le bouillon réduise. Ajouter ensuite les herbes de Provence et les tomates émincées en cubes avec la pincée de piment d'Espelette. Laisser mijoter une vingtaine de minutes sur feu moyen. Saler et poivrer.
- Poêler les ravioles pendant 5 minutes sans matière grasse en les mélangeant de temps en temps. Réunir enfin les poivrons avec les ravioles poêlées.
- Ciseler le basilic et la ciboulette. Dresser l'ensemble puis parsemer d'herbes fraîches.

ASTUCE

Vous pourrez aussi faire sauter les poivrons directement à la plancha pour obtenir un rendu encore plus grillé. Si les tomates ne sont pas suffisamment savoureuses, pensez à ajouter du concentré de tomate pour en accentuer le goût.