SALADE AU CHORIZO *et ravioles à poêler aux 3 fromages*

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



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioles à poêler aux 3 fromages Persil de la Drôme Saint Jean**
- 1 batavia
- ½ chorizo
- 4 tranches de pain rassis
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon rouge
- Quelques brins de ciboulette
- Sel / Poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Vinaigre balsamique

RECETTE

Préparation

- Laver et essorer la salade. Mélanger dans un saladier 4 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de vinaigre. Saler et poivrer.
- Frotter les tranches de pain avec l'ail puis les tailler en cubes. Découper le chorizo en tranches. Emincer l'oignon.
- Préchauffer la plancha à feu moyen et vaporiser d'huile. Sur chaque coin de la plancha, mettre à dorer les ravioles, les croutons de pain arrosés d'un filet d'huile d'olive, l'oignon rouge et le chorizo.
- Servir tiède sur la salade préalablement assaisonnée et parsemer de ciboulette ciselée.

ASTUCE

Si vous n'appréciez pas le vinaigre balsamique, vous pourrez bien sûr le remplacer par du vinaigre de vin.