VERRINES AUX RAVIOLES À POÊLER TOMATE MOZZARELLE, *à la crème de thon*

Apéritif | *Ravioles* | *Nb. portions* **4** | *Préparation* **10** | *Cuisson* **5**

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioles à poêler à la Tomate Mozzarelle Bio Saint Jean**
- 1 boîte de thon naturel
- 130 g de fromage frais
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Mélanger le thon égoutté avec le fromage frais, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Poêler les ravioles à la tomate mozzarelle pendant 5 minutes sans ajout de matière grasse.
- Garnir des verrines apéritives du mélange et déposer quelques ravioles à poêler.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le thon par des sardines ou des maquereaux et également opter pour une autre saveur de la gamme ravioles à poêler.