RAVIOLES CHÈVRE *salade de roquette, poire et pécan*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		2	20	15MIN

INGRÉDIENTS

- **1 barquette de ravioles chèvre Saint Jean**
- 1 càs de miel liquide
- 2 càs d'huile vierge
- Quelques feuilles de roquette
- 20g de noix ou noix de pécan
- 1 poire
- Sel, poivre
- 1 brin de thym (facultatif)

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la sauce

- Dans un bol ou un shaker, mélanger les différents éléments : miel liquide, l'huile neutre et le sel.

Préparation de la salade

- Laver la roquette et l'essorer.
- Hacher les noix grossièrement. Si on utilise des noix de pecan, les torréfier en les mettant sur une plaque au four pendant 15min à 180°C.
- Eplucher la poire et la couper en petits cubes. NB : on peut ajouter un filet de citron mélanger à un peu d'eau pour enrober la poire pour éviter qu'elle noircisse si besoin.

Préparation des ravioles

- Faire chauffer un volume d'eau.
- Ajouter les ravioles et cuire 1 minute à frémissement.
- Prélever avec une écumoire et égoutter.
- Débarrasser dans un cul de poule, ajouter un trait d'huile neutre et mélanger.

Le dressage

- Dans le cul de poule, ajouter les poires, les noix, la sauce et la roquette.
- Mélanger et servir immédiatement.