

RAVIOLINES CHÈVRE AFFINÉ & sauce vierge



Entrée



Pâtes farcies



Nb. portions

4



Préparation

20MIN



Cuisson

2MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Raviolines chèvre affiné 250g
- 2 tomates
- 1 petite gousse d'ail
- 20g de câpres
- 20g d'olives noires en rondelles
- 30g d'huile d'olive
- 30g d'huile de tournesol
- Quelques brins de ciboulette
- Sel
- 1 pincée de piment d'Espelette

RECETTE

PRÉPARATION DE LA SAUCE VIERGE

- Couper les tomates en dés.
- Ciseler la ciboulette.
- Hacher la gousse d'ail.
- Dans un cul de poule, assembler les tomates, l'ail haché, la ciboulette, les câpres, les olives, le sel, le piment d'Espelette et les huiles. Réserver.

CUISSON DES RAVIOLINES

- Chauffer un grand volume d'eau dans une grande casserole ou un faitout.
- Ajouter les raviolines.
- Cuire à frémissement pendant 2 min (à reprise de l'ébullition).
- Prélever avec une écumoire et les ajouter à la sauce vierge. Mélanger.
- Servir immédiatement.