

RAVIOLES *Sauce poivrons tricolores*



Plat



Ravioles



INGRÉDIENTS

- 4 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 1/2 poivron rouge, 1/2 poivron jaune, 1/2 poivron vert
- 1 petite gousse d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre balsamique blanc
- 1 pincée de sel
- 1 petit oignon

RECETTE

Préparation

- Dans une poêle chaude, faire revenir l'ail finement haché et l'oignon taillé en brunoise dans un filet d'huile d'olive.
- Ajouter les poivrons coupés en petits dés et laisser doucement confire à feu moyen. Assaisonner de sel et de poivre.
- Réserver et laisser tiedir. Cuire les ravioles Saint Jean en suivant les indications de l'emballage.
- Dresser les ravioles délicatement dans une assiette creuse, puis les napper des poivrons confits.
- Pour une touche de finition, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra ou quelques herbes fraîches ciselées (basilic, ciboulette, coriandre).