

RAVIOLES À POÊLER AU FROMAGE FRAIS BASILIC *et* *légumes du soleil marinés à la plancha*

	Plat		Ravioles		Nb. portions		Préparation		Cuisson
				4		30 MIN		20 MIN	



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioles à poêler au fromage frais & basilic Saint Jean
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 oignon jaune
- Une dizaine de petits champignons de Paris
- 30 cl d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- Quelques branches de thym séché
- Une vingtaine de feuilles de basilic frais
- 2 grosses gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'herbes de Provence

RECETTE

Préparation

- Commencer par rincer tous les légumes ; les sécher puis éplucher l'oignon jaune. Épépiner les poivrons et les découper en cubes avec la courgette et l'aubergine. Découper l'oignon jaune assez grossièrement puis les champignons de Paris en quartiers.
- Réunir tous les légumes dans un plat à gratin. Les recouvrir ensuite d'huile d'olive, ajouter le jus d'un citron jaune, les feuilles de basilic frais, les branches de thym ainsi que les herbes de Provence. Terminer par les gousses d'ail préalablement épluchées et hachées. Mélanger, couvrir et faire mariner au réfrigérateur 4 heures minimum.
- Une fois marinés, sortir les légumes et les cuire une dizaine de minutes sur une plancha bien chaude. Ajuster la cuisson en fonction de vos goûts, plus ou moins croquants ou fondants.
- Pendant que les légumes cuisent, faire revenir les ravioles à poêler au fromage frais basilic Saint Jean dans une poêle bien chaude pendant 5 minutes sans ajouter de matière grasse. Les mélanger ensuite aux légumes grillés puis servir aussitôt.

ASTUCE

Améliorez encore plus la marinade en y incorporant de nouveaux aromates comme de la ciboulette, gingembre, pistils de safran ou encore de la sauge. Vous vous régalez forcément à la dégustation avec ces légumes à la fois fondants et croquants mais grillés à souhait.