

## RAVIOLES PROVENÇALES À L'OLIVE DE NYONS ET DOS DE CABILLAUD À LA PLANCHA



4 personnes



15 minutes de  
préparation



10 minutes de  
cuisson



Facile



### Ingrédients

En l'absence de plancha cette recette peut être réalisée à la poêle : une pour les ravioles, l'autre pour le poisson



500 g de dos de cabillaud



480 g de Ravioles Provençales à l'olive de Nyons



3 cuillerée à soupe d'huile d'olive



Sel, poivre



### Préparation

*Cette nouvelle recette de ravioles n'existe qu'en ravioles fraîches pour l'instant. Pour faciliter la manipulation et la cuisson des ravioles il est préférable de mettre les plaques au moins ½ heure au congélateur.*

*Couper le cabillaud en 4 morceaux*

*Préchauffez la plancha à feu moyen (ou les poêles) et ajouter l'huile d'olive.*

*Sur un côté de la plancha, mettez à dorer les ravioles détachées, sur l'autre faites cuire les dos de cabillaud*

*Servez dès que les ravioles et les dos de cabillaud sont bien dorés.*

*Salez et poivrez les dos de cabillaud*



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !