

## SALADE DE RAVIOLES CHÈVRE ET FINES HERBES ET ROQUETTE



4 personnes



15 minutes de  
préparation



15 minutes de  
cuisson



Facile



### Ingrédients

 500 g de ravioles chèvre et fines herbes surgelées ou 2 barquettes de ravioles fraîches chèvre et fines herbes



100 g de roquette (vous pouvez remplacer par de la mâche)



10 cl de crème liquide



2 cuillères à café d'huile de noix



4 brins de ciboulette



3 morceaux de tomates confites



Sel, poivre



### Préparation

*Dans un grand faitout, portez 2 litres d'eau à ébullition pour la cuisson des ravioles.*

*Lavez et essorez la roquette. Découpez la tomate confite en petits dés.*

*Mélangez dans un bol la crème, l'huile de noix, la ciboulette ciselée et les dés de tomates confites. Salez et poivrez à votre convenance.*

*Quand l'eau de cuisson des ravioles est prête, baissez le feu et plongez vos ravioles en suivant les consignes indiquées sur les emballages selon qu'elles sont fraîches ou surgelées.*

*Sortez-les de l'eau avec une écumoire, déposez-les dans une passoire puis passez-les sous l'eau froide. Egouttez-les bien et déposez-les dans un saladier.*

*Ajoutez aussitôt votre sauce, la roquette puis mélangez délicatement l'ensemble.*

*C'est prêt !*



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

## RAVIOLES POCHÉES AUX PALOURDES



4 personnes



15 minutes de  
préparation



15 minutes de  
cuisson



Facile



### Ingrédients

500 g de Ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées



400 g de palourdes ou tellines



10 brins de persil



2 gousses d'ail



1 verre de vin blanc sec



2 cuillerée à soupe d'huile d'olive



Sel, poivre



### Préparation

Faites tremper dans de l'eau froide les palourdes ou tellines pour retirer les éventuels grains de sable. Renouveler l'opération tant que nécessaire.

Lavez le persil et émincez-le finement avec les 2 gousses d'ail pour faire une persillade.

Dans un grand faitout, portez 2 litres d'eau à ébullition pour la cuisson des ravioles.

Faites chauffer à feu moyen l'huile d'olive dans une grande poêle, ajoutez les palourdes ou tellines, la persillade puis faites ouvrir les fruits de mer doucement. Quand ils sont tous ouverts, retirez les palourdes ou tellines avec une écumoire et déposez-les dans un saladier. Dans la poêle il reste le jus des fruits de mer, ajoutez le verre de vin blanc et poursuivez la cuisson 1 mn. Arrêtez le feu.

Si l'eau de cuisson des ravioles est prête, baissez le feu et plongez vos ravioles en divisant par 2 le temps de cuisson indiqué sur les emballages : soit 30 secondes pour les ravioles fraîches, soit 1 mn pour les ravioles surgelées. Sortez-les de l'eau avec une écumoire et déposez-les dans un saladier.

Mettez la poêle avec le jus de cuisson des fruits de mer et le vin blanc à chauffer à feu moyen, ajoutez les ravioles puis remuez doucement afin de terminer la cuisson des ravioles. Vous pouvez en suite ajouter les fruits de mer. Remuez délicatement le temps de réchauffer les palourdes ou tellines puis servez aussitôt.

Ce plat se déguste un peu comme des « Linguine alle Vongole », plat de pâtes italien ou le plaisir est de manger les fruits de mer avec les doigts. Si vous le souhaitez, il est possible de décoquiller les palourdes ou tellines juste avant de les remettre dans la poêle avec les ravioles.



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

## SALADE « GRECQUE » AUX RAVIOLES PROVENÇALES À L'OLIVE DE NYONS



4 personnes



15 minutes de  
préparation



5 minutes de  
cuisson



Facile



### Ingrédients



240 g de ravioles  
provençales



2 cuillères à soupe  
d'huile d'olive



1 concombre



3 tomates



1 poivron vert



1 oignon rouge



150 g de feta



80g d'olives noires de  
Nyons



½ citron



3 cuillères à soupe  
d'huile d'olive pour la  
vinaigrette



Sel, poivre



### Préparation

Mettez la barquette de ravioles provençales au congélateur 1 heure avant la préparation

Lavez les légumes.

Epluchez le concombre en laissant un peu de peau puis coupez-le en fines rondelles.

Coupez les tomates en quartiers réguliers en retirant les pépins.

Coupez le poivron en deux, videz-le des parties blanches et des graines puis découpez-le en petits dés.

Epluchez l'oignon rouge et détachez les rondelles (selon la taille de l'oignon, un demi oignon est suffisant).

Coupez la Feta en dés.

Dans une grande poêle faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les ravioles provençales que vous aurez préalablement « cassées » pour les séparer puis faites les bien dorées pour qu'elles deviennent croustillantes. Sortez-les et déposez-les dans une assiette.

Dans un bol mélanger l'huile d'olive et le jus du demi citron, salez et poivrez à votre convenance.

Dans un saladier, mélangez tous les légumes, ajoutez les olives noires, la feta puis la vinaigrette, mélanger délicatement à nouveau. Déposez les ravioles sur le dessus. C'est prêt !



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