

RAVIOLES DU DAUPHINÉ À LA CRÈME DE PARMESAN AU PIMENT D'ESPELETTE ET À LA CORIANDRE



4 personnes



15 minutes de
préparation



15 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation



720 g de ravioles du
Dauphiné Label Rouge
surgelées



1 Carotte



15 cl de crème liquide



30 g de parmesan râpé



½ botte de coriandre



½ cuillère à café de
piment d'Espelette ou
pour les plus courageux
1 petit piment rouge



1 cuillère à soupe d'huile
d'olive



Sel, poivre

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 !