

CARPACCIO DE BETTRAVE ROUGE AUX RAVIOLES AU CHEVRE



4 personnes



5 minutes de
préparation



2 minutes
de cuisson



Facile

Ingrédients

 300 g de ravioles au chèvre et fines herbes surgelées

 1 grosse betterave cuite

 4 cuillères de pignons de pins

 4 cuillères à café de ciboulette

 4 cuillères à café d'huile d'olive

 15 g de beurre



Préparation

Pelez la betterave rouge et coupez-la en tranches très fines.

Vous pouvez utiliser une mandoline pour réaliser ces tranches très fines. Déposez les tranches de betterave sur une assiette plate pour la recouvrir.

Assaisonnez avec le sel, le poivre à votre convenance et verser une cuillerée d'huile d'olive sur chaque assiette. Parsemez de ciboulette ciselée chaque assiette.

Dans une poêle antiadhésive faites dorer les pignons de pin et réservez-les.

Dans une grande poêle faites fondre le beurre avec l'huile de tournesol, ajoutez les 300 g de ravioles au chèvre frais et fines herbes et faites-les dorer en remuant délicatement et régulièrement.

Elles vont devenir croustillantes. Répartissez les ravioles sur chaque assiette de betterave. Ajoutez les pignons de pins dorés



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !