

RAVIOLES AU CHOCOLAT CHARTREUSE ET SES BOULES DE GLACES



2 personnes



5 - 10 minutes de
préparation



2 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



50 gr de ravioles au
chocolat par personne



2 à 3 boules de glace
au choix : Menthe,
orange, fruit de la
passion, poire, citron..



Préparation

Faire chauffer un grand volume d'eau (dans une casserole).

*Lorsque l'eau est frémissante, plonger les ravioles dans l'eau
(pendant 2 min si surgelées).*

*Les égoutter à l'aide d'une écumoire. Les déposer dans une
coupe avec quelques fruits rouge et les sorbets.*

Une petite pointe de chantilly pour les gourmand(e)s



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