

RAVIOLES DU DAUPHINE A LA PLANCHA ET BROCHETTES DE SAUMON



4 personnes



10 - 15 minutes de
préparation



5 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation



400 gr de ravioles
Label Rouge surgelées



16 tomates cerises



500 gr de pavés de
saumon



3 cuillères à soupe
d'huile d'olive



8 fines tranches de
bacon



Jus d'un citron



2 cuillères à soupe de
ciboulette ciselée

Coupez le saumon en 16 gros cubes et chaque tranche de bacon en 4.

Lavez les tomates cerises. Enfilez 2 cubes de saumon et 2 tomates cerise sur chaque brochette en intercalant les morceaux de bacon.

Dans un bol, émulsionner 2 cuillères à soupe d'huile, ajouter le jus de citron, le sel, le poivre et la ciboulette. Bien enduire cette préparation sur les brochettes.

Dans un saladier verser les ravioles surgelées, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et remuez pour enrober légèrement les ravioles. Préchauffer la plancha à feu moyen.

Sur un côté de la plancha, mettez à dorer les ravioles, sur l'autre faites cuire les brochettes de saumon.

Servez dès que les ravioles et les brochettes sont bien dorées.



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