

SALADE DE RAVIOLES CHEVRE FRAIS ET FINES HERBES



2 personnes



5 - 10 minutes de
préparation



2 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation



100 gr de raviolis au
chèvre et fines herbes
par personne



1 Salade



3 à 4 radis par
personne



Ciboulette



1 filet d'huile d'olive



1 filet de vinaigre
balsamique

Déposer dans un saladier des feuilles de salades (romaines ou feuilles de chêne).

Ajouter des tranches fines de radis Faire chauffer un grand volume d'eau (dans une marmite).

Lorsque l'eau est frémissante, plonger les raviolis dans l'eau (pendant 2 min si surgelées et 1 min si fraîche).

Les égoutter à l'aide d'une écumoire. Refroidir les raviolis sous un filet d'eau froide et les déposer sur la salade.

Couper quelques tiges de ciboulette et les ajouter dans le saladier.

Assaisonner d'une vinaigrette ou un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.



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