

## SALADE D'ENDIVES ET DE RAVIOLES AU BLEU DU VERCORS



4 personnes



10 - 15 minutes de  
préparation



2 minutes  
de cuisson



Facile



### Ingédients



400 gr de ravioles au  
bleu surgelées



4 endives



12 noix (3 noix par  
pers)



1 filet d'huile d'olive



1 filet de vinaigre  
balsamique



1 pincée de sel



### Préparation

Déposer dans une assiette des feuilles d'endives découpées.

Ajouter des cerneaux de noix.

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

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

Les égoutter à l'aide d'une écumoire.

Refroidir les ravioles sous un filet d'eau froide et les déposer  
sur les endives.

Assaisonner avec une vinaigrette faite avec du vinaigre de  
cidre ou un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive,  
saler et poivrer à votre convenance.



N'hésitez pas à nous envoyer  
vos propres recettes et photos  
à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !