

RAVIOLES PROVENÇALES À L'OLIVE DE NYONS ET DOS DE CABILLAUD À LA PLANCHA



4 personnes



15 minutes de
préparation



10 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients

En l'absence de plancha cette recette peut être réalisée à la poêle : une pour les ravioles, l'autre pour le poisson



500 g de dos de cabillaud



480 g de Ravioles Provençales à l'olive de Nyons



3 cuillerée à soupe d'huile d'olive



Sel, poivre



Préparation

Cette nouvelle recette de ravioles n'existe qu'en ravioles fraîches pour l'instant. Pour faciliter la manipulation et la cuisson des ravioles il est préférable de mettre les plaques au moins ½ heure au congélateur.

Couper le cabillaud en 4 morceaux

Préchauffez la plancha à feu moyen (ou les poêles) et ajouter l'huile d'olive.

Sur un côté de la plancha, mettez à dorer les ravioles détachées, sur l'autre faites cuire les dos de cabillaud

Servez dès que les ravioles et les dos de cabillaud sont bien dorés.

Salez et poivrez les dos de cabillaud.



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