

GASPACHO AUX RAVIOLES POÊLÉES



4 personnes



15 minutes de
préparation



5 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation

200 g de ravioles : au basilic ou chèvre et fines herbes ou encore ravioles Provençales

1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol

15 g de beurre

700 g de tomates bien mures

200 g de concombre

Basilic et persil

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail

1 cuillerée à café de vinaigre de xérès

1 oignon

Sel, poivre

Le gaspacho se déguste bien frais, il peut donc être préparé la veille :

Lavez le persil et le basilic. Pelez et émincez l'oignon et l'ail.

Pelez le concombre, épépinez-le et coupez-le en morceaux.

Ensuite, pour enlever la peau des tomates, plongez-les quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, puis dans un saladier d'eau froide. Retirez-leur la peau puis tranchez-les en deux, épépinez-les et émincez-les grossièrement.

Pour préparer le gaspacho, mettez dans le bol du mixeur la chair de tomates, la chair de concombre, l'ail, l'oignon, les herbes et mixez. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre de xérès, du sel, du poivre, et mixez à nouveau juste pour mélanger l'assaisonnement.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réfrigérez au moins 30 mn avant de servir le gaspacho dans des bols ou des assiettes creuses.

Dans une grande poêle faites fondre le beurre avec l'huile de tournesol, ajoutez les 200 g de ravioles et faites-les dorer en remuant délicatement et régulièrement. Elles vont devenir croustillantes.

Au moment de servir déposez les ravioles sur le gaspacho



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