

RAVIOLES AU BASILIC, ARTICHAUTS POIVRADE ET PARMESAN



4 personnes



20 minutes de
préparation



20 minutes de
cuisson



Moyen



Ingrédients



Préparation

400g de Ravioles au basilic surgelées ou 2 barquettes de ravioles au basilic fraîches

6 artichauts poivrade

1 échalote

1 gousse d'ail

1 branche de basilic frais

2 citrons jaune

100g de parmesan en copeaux

1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Lavez puis préparez les artichauts.

Avec un couteau retirez les parties vertes et dures à la base de l'artichaut puis coupez la pointe des feuilles à 2 ou 3cm. Coupez ensuite les artichauts en deux et citronnez-les aussitôt pour éviter qu'ils ne noircissent.

Plongez ensuite les artichauts dans une casserole d'eau bouillante salée et citronnée pendant 3 mn puis égouttez-les.

Dans une poêle faites chauffer les huiles et déposez les artichauts pour les rôtir. Ajoutez l'ail écrasé, l'échalote émincée et le jus d'un demi citron. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson pendant 10min environ en remuant régulièrement et en évitant que l'ail et l'échalote ne brûlent. Vous pouvez ajouter un peu d'eau ou de jus de citron si besoin. Vers la fin de la cuisson ajoutez les feuilles de basilic.

En parallèle, dans un grand faitout, portez 2 litres d'eau à ébullition pour la cuisson des ravioles. Respectez bien les consignes de cuisson indiquées selon que vos ravioles sont fraîches ou surgelées. Pour les ravioles surgelées vous pouvez poursuivre la cuisson jusqu'à 3 mn, elles le tolèrent très bien.

Servez aussitôt les ravioles dans les assiettes, ajoutez un petit filet d'huile d'olive, disposez les artichauts avec un peu de jus et de basilic puis ajoutez les copeaux de parmesan.



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