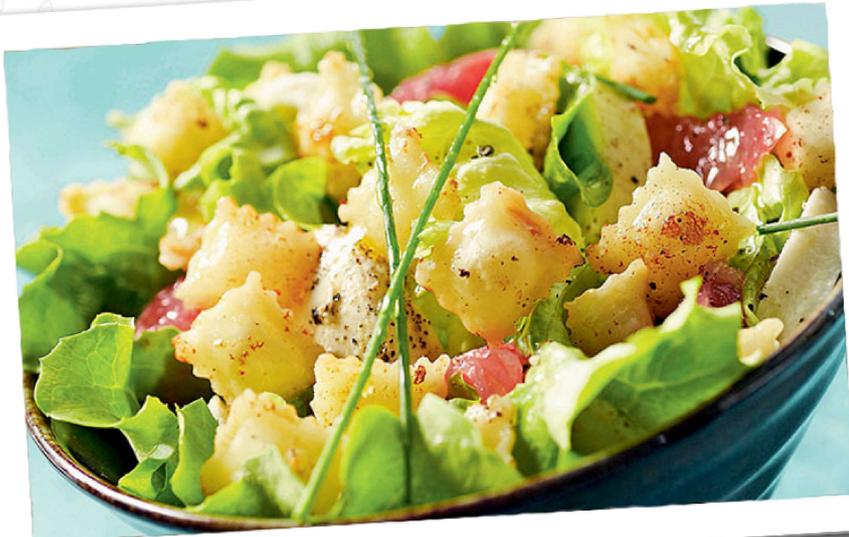


## SALADE GOURMANDE AUX RAVIOLES AU FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES



4 personnes



10 minutes de  
préparation



10 minutes de  
cuisson



Facile



### Ingrédients



250g de ravioles au  
foie gras



400g de mélange de  
salades



2 tranches de pain  
d'épices



1 pomme granny - 1  
filet de citron



16 tranches de magret  
séché



1 cuillerée à café  
d'huile de tournesol



1 cuillerée à soupe de  
moutarde forte



1 cuillerée à café de  
vinaigre balsamique



3 cuillerées à soupe  
d'huile d'olive



Sel, poivre



### Préparation

*Lavez et essorez les salades*

*Coupez le pain d'épices en dés et dorez le dans la poêle, sans ajouter de matière grasse.*

*Epluchez, épépinez et tranchez la pomme en dés, ajoutez un filet de citron pour éviter qu'ils noircissent.*

*Dans un saladier, mélangez la moutarde, le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajoutez la salade essorée puis mélangez.*

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

*Dans chaque assiette, déposez la salade assaisonnée.*

*Disposez ensuite par dessus les dés de pain d'épices, les morceaux de pommes.*

*Terminez par les tranches de magret séché et les ravioles au foie gras.*



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