

SALADE DE RAVIOLES CHÈVRE ET FINES HERBES ET ROQUETTE



4 personnes



15 minutes de
préparation



15 minutes de
cuisson




Facile





Ingrédients





Préparation


 500 g de ravioles chèvre et fines herbes surgelées ou 2 barquettes de ravioles fraîches chèvre et fines herbes


 100 g de roquette (vous pouvez remplacer par de la mâche)

 10 cl de crème liquide

 2 cuillères à café d'huile de noix

 4 brins de ciboulette

 3 morceaux de tomates confites

 Sel, poivre

Dans un grand faitout, portez 2 litres d'eau à ébullition pour la cuisson des ravioles.

Lavez et essorez la roquette. Découpez la tomate confite en petits dés.

Mélangez dans un bol la crème, l'huile de noix, la ciboulette ciselée et les dés de tomates confites. Salez et poivrez à votre convenance.

Quand l'eau de cuisson des ravioles est prête, baissez le feu et plongez vos ravioles en suivant les consignes indiquées sur les emballages selon qu'elles sont fraîches ou surgelées.

Sortez-les de l'eau avec une écumoire, déposez-les dans une passoire puis passez-les sous l'eau froide. Egouttez-les bien et déposez-les dans un saladier.

Ajoutez aussitôt votre sauce, la roquette puis mélangez délicatement l'ensemble.

C'est prêt !



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