

## VERRINES DE RAVIOLES POCHÉES ET SA SAUCE VERTE

INSPIRÉE DE LA RECETTE DU CHEF PIERRE AUGÉ



4 personnes



15 minutes de  
préparation



1 - 2 minutes de  
cuisson



Très facile



### Ingrédients

240 g de ravioles du Dauphiné Label Rouge fraîches ou 250 g de ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées

Mélange d'herbes aromatiques (persil, basilic)

Jus d'un ½ citron de petite taille

Zestes de citron

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 g de pignons de pin

½ filet d'anchois

Sel, poivre



### Préparation

Dans une casserole, préparer 1,5 litres d'eau puis portez à ébullition.

Pendant ce temps, lavez les herbes aromatiques : l'idée est de préparer un jus très vert. Les fanes de radis, si elles sont bien fraîches se prêtent bien à cela également.

Mixez très finement les herbes à l'aide d'un robot, puis ajoutez l'ail, les pignons de pins, le ½ filet d'anchois, le jus d'un 1/2 citron puis l'huile d'olive et continuez de mixer, salez, poivrez, vérifier l'assaisonnement.

Quand l'eau de cuisson des ravioles est prête, baissez le feu au minimum pour lancer la cuisson des ravioles :

- Si elles sont fraîches : faites les cuire 50 secondes en remuant doucement avec l'écumoire pour les détacher, retirez-les avec l'écumoire et refroidissez-les aussitôt dans un saladier d'eau glacée. Retirez-les avec l'écumoire.
- Si elles sont surgelées : faites les cuire 1mn et 50 secondes,

Dans un saladier, mélanger ravioles et sauce verte : les servir en verrines. Ajoutez ensuite quelques zestes de citron et quelques pignons de pins.

Vous pouvez les laisser reposer au frais 1 heure avant de servir.



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