

PAPILLOTES DE POISSON AUX LÉGUMES ET RAVIOLES AU BASILIC



4 personnes



3- 5 minutes de
préparation



20 - 25 min
de cuisson



Facile



Ingrédients



1 barquette de ravioles
au basilic ou 300g de
ravioles au basilic
surgelé



4 morceaux de poisson
à chair blanche (colin,
panga, cabillaud...)



1 courgette



2 carottes



40cl de crème fraîche



4 cuillères à café de
basilic ciselé



2 cuillères à café de
paprika doux



Sel, poivre



Préparation

Nettoyer et pelez les légumes séparément. Gardez les courgettes de côté, faites revenir les carottes 3 minutes environ dans de l'eau salée. Egouttez et réservez.

Poser chaque morceau de papier sulfurisé au centre des morceaux de papier aluminium. Poser une plaque de raviole au centre d'un morceau de papier sulfurisé, puis surmonter d'un morceau de poisson. Ajoutez les légumes, salez et poivrez. Saupoudrez le tout de basilic.

Terminez la préparation avec de la crème fraîche ainsi que du paprika. Fermez hermétiquement et vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites.

Enfournez à 230°C pendant 15 minutes, puis baissez la température à 210°C pendant 7 minutes.

Ouvrez les papillotes et servez sans attendre.



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