

RAVIOLES À POÊLER TOMATE MOZZARELLE, *Verrines aux poivrons et fromage de chèvre*



Apéritif



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

15 MIN



Cuisson

25 MIN



INGRÉDIENTS

- ¼ de sachet de ravioles à la tomate mozzarella BIO Saint Jean
- 2 poivrons
- 12cl d'huile d'olive
- Une branche de thym
- Une branche de romarin
- Une feuille de laurier
- Une gousse d'ail
- 100g de chèvre frais
- 30g de crème liquide
- 1 échalote
- ½ botte de ciboulette
- 20g de beurre

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C, placer les poivrons préalablement arrosés d'huile d'olive sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire brûler chaque face, puis déposer les poivrons dans un sac plastique afin de retirer la peau plus facilement. Découper des lanières de poivron puis les placer dans un pot.
- Verser de l'huile d'olive à hauteur, avec une gousse d'ail écrasée, du thym, du romarin, du laurier et un peu de sel. Laissez mariner.
- Ciseler l'échalote et la ciboulette très finement. Mélanger le fromage de chèvre avec la crème, l'échalote et la ciboulette. Réserver.
- Faire chauffer une poêle et faire dorer les ravioles Saint Jean pendant 5 minutes environ sur feu moyen. Piquer une dizaine de ravioles sur chaque brochette.
- Déposer dans le fond des verrines les poivrons marinés, ajouter la crème de fromage frais puis les brochettes de ravioles. Déguster.

ASTUCE

Pour plus de praticité, vous pouvez utiliser des poivrons déjà marinés !