

## SALADE AU CHORIZO *et ravioles à poêler aux 3 fromages*



Entrée



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

20



Cuisson

10



### INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioles à poêler aux 3 fromages Persil de la Drôme Saint Jean
- 1 batavia
- ½ chorizo
- 4 tranches de pain rassis
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon rouge
- Quelques brins de ciboulette
- Sel / Poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Vinaigre balsamique

### RECETTE

#### Préparation

- Laver et essorer la salade. Mélanger dans un saladier 4 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de vinaigre. Saler et poivrer.
- Frotter les tranches de pain avec l'ail puis les tailler en cubes. Découper le chorizo en tranches. Emincer l'oignon.
- Préchauffer la plancha à feu moyen et vaporiser d'huile. Sur chaque coin de la plancha, mettre à dorer les ravioles, les croutons de pain arrosés d'un filet d'huile d'olive, l'oignon rouge et le chorizo.
- Servir tiède sur la salade préalablement assaisonnée et parsemer de ciboulette ciselée.

### ASTUCE

Si vous n'appréciez pas le vinaigre balsamique, vous pourrez bien sûr le remplacer par du vinaigre de vin.