

RAVIOLES À POÊLER TOMATE MOZZARELLE, *Cuillères* *apéritives à la crème de thon*



Apéritif



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

10



Cuisson

5



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Ravioles à poêler à la Tomate Mozzarella Bio Saint Jean
- 1 boîte de thon naturel
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Mixer très finement le thon égoutté avec 5 cl de crème fraîche liquide, 2 cuillères à café de jus de citron, sel et poivre.
- Poêler les ravioles à la tomate mozzarella pendant 5 minutes sans ajout de matière grasse.
- Garnir des cuillères apéritives du mélange et déposer quelques ravioles à poêler.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer le thon par des sardines ou des maquereaux et également opter pour une autre saveur de la gamme raviolis à poêler.