

CARPACCIO DE BETTRAVE ROUGE AUX RAVIOLES AU CHEVRE



4 personnes



5 minutes de préparation



2 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients:



1 grosse
betterave cuite



300 gr de
ravioles



4 cuillères de
pignons de pins



4 cuillères à café de
ciboulettes



4 cuillères à
café d'huile
d'olive



15 g de beurre



Pelez la betterave rouge et coupez-la en tranches très fines. Vous pouvez utiliser une mandoline pour réaliser ces tranches très fines.

Déposez les tranches de betterave sur une assiette plate pour la recouvrir. Assaisonnez avec le sel, le poivre à votre convenance et versez une cuillerée d'huile d'olive sur chaque assiette.

Parsemez de ciboulette ciselée chaque assiette

Dans une poêle antiadhésive faites dorer les pignons de pin et réservez-les.

Dans une grande poêle faites fondre le beurre avec l'huile de tournesol, ajoutez les 300 g de ravioles au chèvre frais et fines herbes et faites-les dorer en remuant délicatement et régulièrement. Elles vont devenir croustillantes.

Répartissez les ravioles sur chaque assiette de betterave

Ajoutez les pignons de pins dorés



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