

SALADE D'ENDIVES ET DE RAVIOLES AU BLEU DU VERCORS



4 personnes



10 à 15 minutes de
préparation



2 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients:



4 endives



12 noix (3 noix
par pers)



100 gr de
ravioles au bleu
par personne



1 filet d'huile
d'olive



1 filet de vinaigre
balsamique



1 pincée de sel



Préparation

Déposer dans une assiette des feuilles d'endives découpées

Ajouter des cerneaux de noix

Faire chauffer un grand volume d'eau (dans une marmite)

Lorsque l'eau est frémissante, plonger les ravioles dans
l'eau (pendant 2 min si surgelées)

Les égoutter à l'aide d'une écumoire

Refroidir les ravioles sous un filet d'eau froide et les
déposer sur les endives

Assaisonner avec une vinaigrette faite avec du vinaigre de
cidre ou un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive,
saler et poivrer à votre convenance



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