

FILETS DE ROUGETS AUX RAVIOLES BASILIC



2 personnes



10 minutes de préparation



2 minutes de cuisson



Facile



Ingédients:



1 filet
d'huile d'olive



1 pincée
De sel



2 filets de
rougets



100 gr de
ravioles au
basilic par
personne



Préparation

Faire chauffer la poêle avec le filet d'huile d'olive

Mettre les filets de rougets dans la poêle côté peau

Les faire revenir pendant 2 minutes

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 et 1 min si fraîche)

Les égoutter à l'aide d'une écumoire

Dresser l'assiette en disposant les filets de rougets et les
ravioles

Assaisonner d'un filet d'huile d'olive

Prêt à déguster !!!



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