

SALADE DE RAVIOLES CHEVRE FRAIS ET FINES HERBES



2 personnes



10 à 15 minutes de
préparation



2 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients:



1 Salade



3 à 4 radis par
personne



100 gr de
ravioles par
personne



Ciboulette



1 filet d'huile
d'olive



1 filet de
Vinaigre balsamique



Préparation

Déposer dans un saladier des feuilles de salades (romaines ou feuilles de chêne)

Ajouter des tranches fines de radis

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

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

Couper quelques tiges de ciboulette et les ajouter dans le saladier

Assaisonner d'une vinaigrette ou un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive



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