

RAVIOLES AU CHOCOLAT CHARTREUSE ET SES BOULES DE GLACES



2 personnes



5 à 10 minutes de
préparation



2 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients:



50 gr de ravioles
au chocolat par
personne



2 à 3 boules de
glace au choix :
Menthe, orange, fruit de
la passion, poire, citron...



Préparation

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

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

Les égoutter à l'aide d'une écumoire

Les déposer dans une coupe avec quelques fruits rouges et
les sorbets

Une petite pointe de chantilly pour les gourmand(e)s



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