

RAVIOLES DU DAUPHINE A LA PLANCHA ET BROCHETTES DE SAUMON



4 personnes



10 à 15 minutes de
préparation



5 minutes de cuisson



Facile



Ingédients:



16 tomates cerises



400 gr de
ravioles



500 gr de pavés
de saumon



3 cuillères à
soupe d'huile
d'olive



8 fines tranches
de bacon



Jus d'un citron



2 cuillères à
soupe de
ciboulette ciselée



Préparation

Coupez le saumon en 16 gros cubes et chaque tranche de bacon en 4

Lavez les tomates cerises

Enfilez 2 cubes de saumon et 2 tomates cerise sur chaque brochette en intercalant les morceaux de bacon

Dans un bol, émulsionner 2 cuillères à soupe d'huile, ajouter le jus de citron, le sel, le poivre et la ciboulette. Bien enduire cette préparation sur les brochettes

Dans un saladier verser les ravioles surgelées, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et remuez pour enrober légèrement les ravioles

Préchauffer la plancha à feu moyen

Sur un côté de la plancha, mettez à dorer les ravioles, sur l'autre faites cuire les brochettes de saumon

Servez dès que les ravioles et les brochettes sont bien dorées.



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