

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Ravioli Mozzarella Basilic de Provence

Tartare de légumes d'été



Ravioli Mozzarella Basilic de Provence

Tartare de légumes d'été

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS **INGREDIENTS**

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *25 min*

Temps de cuisson : *4 min*

- 500g de ravioli Mozzarella Basilic Royans

- 400g de tomates

- 450g de courgettes

- 250g de poivrons jaune

- 1/2 oignon

- 2 CAS d'huile d'olive

- 1 CAS de jus de citron

- Quelques feuilles de basilic

1. Préparation du tartare

- ▶ Laver et épépiner les tomates. Les couper en macédoine.
- ▶ Laver, couper en deux et épépiner la courgette et le poivron. Les couper en macédoine.
- ▶ Eplucher et ciseler l'oignon rouge.
- ▶ Laver et ciseler le basilic.
- ▶ Dans un cul de poule, réunir le basilic, le sel, l'huile d'olive et le jus de citron. Mélanger.
- ▶ Ajouter les légumes, mélanger.
- ▶ Filmer et laisser reposer 2h minimum voire la nuit.

2. Cuisson des pâtes & dressage

- ▶ Faire chauffer un grand volume d'eau.
- ▶ Quand l'eau bout, ajouter les pâtes fraîches et cuire 4 minutes.
- ▶ Prélever avec une écumoire.
- ▶ Ajouter les ravioli aux légumes marinés et bien mélanger pour enrober les pâtes du jus du tartare.
- ▶ Dresser dans des assiettes creuses ou à pâtes.