RAVIOLES À POÊLER,
PETITS POIS FRAIS, FRAISES, HUILE D'OLIVE

Les ravioles et gnocchi à poêler

Nb. portions
2 PERSONNES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioles à poêler Bio Comptoir du Pastier – Emmental**
- 100 gr de fraises
- 150 g de petits pois écossés
- Basilic frais
- Jus de citron
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel, Poivre

RECETTE

- Cuire les petits pois dans une grand volume d'eau salée pendant 5 minutes. Les égoutter et les rincer à l'eau froide pour qu'il garde leur joli couleur verte. Réserver.
- Équeuter et couper les fraises en deux.
- Dans une poêle, cuire les ravioles à poêler à l'emmental selon les indications sur le paquet.
- Pendant ce temps préparer la vinaigrette, mélanger l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique et le jus de citron.
- Dans une assiette dresser les ravioles à poêler avec les fraises et les petits pois. Ajouter quelques feuilles de basilic et servir immédiatement.

ASTUCE

Ajouter quelques lamelles d'emmental.