VERRINES AUX POIVRONS, FROMAGE DE CHÈVRE
ET RAVIOLES À POÊLER TOMATES MOZZARELLE

Les ravioles et gnocchi à poêler

Nb. portions
4

Préparation
25MIN

Cuisson
15MIN



INGRÉDIENTS

- **¼ de sachet de ravioles à poêler tomates mozzarelle Comptoir du Pastier**
- 2 poivrons
- 12cl d'olive
- Une branche de thym
- Une branche de romarin
- Une feuille de laurier
- Une gousse d'ail
- 100g de chèvre frais
- 30g de crème liquide
- 1 échalote
- ½ botte de ciboulette
- 20g de beurre

RECETTE

- Préchauffer le four à 200°c, placer les poivrons préalablement arrosés d'huile d'olive sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Faire brûler chaque face, puis déposer les poivrons dans un sac plastique afin de retirer la peau plus facilement.
- Découper des lanières de poivron puis les placer dans un pot.
- Verser de l'huile d'olive à hauteur, avec une gousse d'ail écrasée, du thym, du romarin et du laurier et un peu de sel. Laissez mariner.
- Ciseler l'échalote et la ciboulette très finement.
- Mélanger le fromage de chèvre avec la crème, l'échalote et la ciboulette. Réserver.
- Faire chauffer une poêle et faire dorer les ravioles Comptoir du Pastier pendant 5 minutes environ sur feu moyen.
- Piquer une dizaine de ravioles sur chaque brochette.
- Déposer dans le fond des verrines les poivrons marinés, ajouter la crème de fromage frais puis les brochettes de ravioles.
- Déguster.

ASTUCE

Pour plus de praticité, vous pouvez utiliser des poivrons déjà marinés.