SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS
AUX RAVIOLES EMMENTAL BIO

Ravioles

Nb. portions
4

Préparation
20MIN

Cuisson
1MIN



INGRÉDIENTS

- **3 plaques de ravioles emmental Bio Comptoir du Pastier**
- 4 poignées de pousses d'épinards
- 10 à 15 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel fin / Poivre
- 4 cuillères à soupe de raisins secs
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin

RECETTE

- Rincer et essorer les pousses d'épinard.
- Préparer la vinaigrette : Réunir dans un bol le vinaigre balsamique avec la moutarde à l'ancienne, du sel et du poivre.
- Bien mélanger puis à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet, émulsionner l'ensemble en versant l'huile d'olive en filet.
- Ajouter plus ou moins d'huile d'olive en fonction du goût désiré.
- Griller les pignons de pin quelques instants dans une poêle bien chaude sans matière grasse ; de même avec les amandes effilées.
- Dresser : Disposer une poignée de pousses d'épinards par assiette.
- Cuire les ravioles : Plonger les ravioles emmental dans une casserole d'eau frémissante pendant une minute puis les retirer soigneusement à l'aide d'une écumoire. Les disperser sur les pousses d'épinard.
- Ajouter ensuite les pignons, amandes et raisins secs puis napper de vinaigrette. Servir aussitôt.