RAVIOLI TOMATES CONFITES & ROMARIN,
CAVIAR DE POIVRON, PIGNONS DE PIN ET HUILE D'OLIVE

Pâtes Farcies

Nb. portions
4

Préparation
25MIN

Cuisson
4MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli Tomates confites romarin BIO Comptoir du Pastier**
- 1 pot de caviar de poivron rouge
- 60 gr de pignon de pin
- 1 poignée de pousses d'épinards
- 1 petit piment doux et une branche de thym frais pour la décoration
- 2 poivrons rouges
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel

RECETTE

Préparer le caviar de poivrons :

- Placer les poivrons au four pendant 40 minutes.
- Au bout de ce temps, les couper en deux, les épépiner, les éplucher puis les couper en lanières.
- Mixer avec l'huile d'olive.
- Saler.
- Réserver au chaud.
- Torréfier les pignons rapidement à la poêle pour leur donner un coté toasté.
- Cuire les ravioli à l'eau frémissante pendant 4 minutes, égoutter à l'aide d'une écumoire.
- Huiler légèrement.

Pour le dressage :

- Dans des petites cassolettes, mettre du caviar de poivron au fond ainsi qu'un peu de pousses d'épinards, disposer les ravioli dessus.
- Finir avec les pignons de pin, le thym et le piment coupé en lamelles fines.
- Déguster sans tarder.