RAVIOLI CHÈVRE & THYM BIO
TARTARE DE LÉGUMES

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
30 MINUTES

Cuisson
4 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioli chèvre thym BIO Comptoir du Pastier**
- 1 petite courgette
- 2 petites tomates ou 1 grosse
- ½ botte de radis
- 4 càs de vinaigre balsamique blanc
- 3 càs d'huile d'olive
- 2 brins de thym
- Sel

RECETTE

Préparation du tartare

- Laver les légumes.
- Epépiner les tomates et les couper en petits cubes.
- Couper la courgette en deux et l'épépiner. La couper en petits cubes.
- Couper les radis en fines rondelles (au couteau ou à la mandoline).
- Dans un cul de poule, réunir tous les légumes, l'huile d'olive, le vinaigre blanc, le thym et le jus de citron. Mélanger. Saler.
- Filmer et laisser reposer 1h minimum voire la nuit au frais.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les ravioli et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire, égoutter brièvement et ajouter au tartare.

Le dressage

- Mélanger les ravioli au tartare de légumes et mélanger.
- Servir immédiatement.

ASTUCE

On peut varier les saveurs en remplaçant le vinaigre balsamique par 2 càs de miel et ajoutant des noix concassées.