

RAVIOLI TOMATES CONFITES ROMARIN BIO ET TRUITE CONFITE, SAUCE VIERGE ET LÉGUMES GRILLÉS.

 Pâtes fraîches

 Nb. portions
2 PERSONNES

 Préparation
20 MINUTES

 Cuisson
25 MINUTES



INGRÉDIENTS

- Un sachet de Ravioli Tomates confites romarin BIO Comptoir du Pastier
- 2 filets de truite
- Huile d'olive (pour confire)
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 1/2 citron
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de basilic frais
- 1 échalote
- 10cl d'huile d'olive
- 50g de noisettes concassées
- Sel, poivre

RECETTE

- Emonder les tomates en les plongeant une minute dans l'eau bouillante après avoir incisé la peau.
- Récupérer uniquement la chair et la tailler en brunoise.
- Eplucher et émincer très finement les échalotes ainsi que l'ail.
- Ciseler finement le basilic. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir l'échalote et l'ail écrasé à feu doux, quelques minutes. Ajouter ensuite la brunoise de tomates et le jus d'un demi-citron. Hors du feu, ajouter le basilic et les noisettes concassées.
- Mélanger puis réserver.
- Placer les filets de truite dans un plat à gratin de petite taille. Verser de l'huile d'olive à hauteur. Placer dans un four préalablement chauffé à 60°C
- Laisser confire pendant 15 minutes à cette température. Enlever les filets de l'huile, les éponger, poivrer et ajouter un peu de fleur de sel.
- Dans une poêle chaude déposer un petit filet d'huile d'olive ajouter les carottes et les courgettes, faire griller chaque face puis réserver.
- Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioli Comptoir du Pastier pendant 4 minutes dans l'eau frémissante.
- Dans l'assiette déposer le filet de truite confite. Ajouter les ravioli, les légumes grillés puis la sauce vierge.
- Déguster rapidement.