RAVIOLI AUBERGINES CUISINÉES & HUILE OLIVE

SAUCE CITRONNÉE MÉDITERRANÉENNE

Pâtes fraîches

Nb. portions
2

Préparation
10 MINUTES

Cuisson
10 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli aux Aubergines Cuisinées & Huile Olive Comptoir du Pastier**
- 2 petits citrons confits au sel
- 1 càs de jus de citron
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 càc de cumin en graines
- Quelques brins de coriandre
- 2 càs d'amandes hachées

RECETTE

Préparation de la sauce

- Dans une poêle, faire chauffer 1 càs d'huile d'olive.
- Ajouter l'ail haché, le cumin et les amandes. Faire rissoler 2 min à feu vif.
- Ajouter les citrons confits coupés en dés. Poursuivre la cuisson 2 min.
- Hors du feu, ajouter le jus de citron, 1 càs d'eau et les 2 càs d'huile restantes et la coriandre ciselée. Il n'est pas nécessaire de saler : les citrons confits apportent suffisamment de sel.

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

Le dressage

- Ajouter les ravioli à la sauce et mélanger.
- Servir immédiatement.