

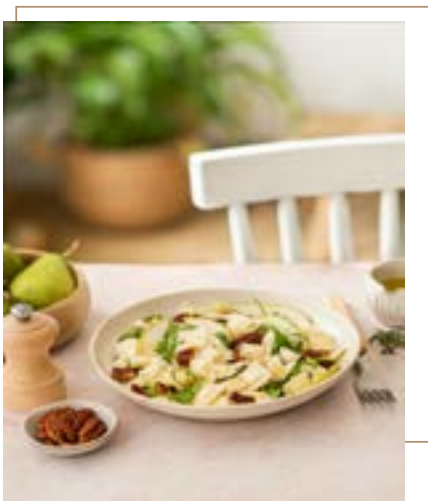
L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Ravioles chèvre

Salade de roquette, poire et pécan



Ravioles chèvre

Salade de roquette, poire et pécan

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : Accessible

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 15 min

INGREDIENTS

- 250g de Ravioles chèvre surgelées ROYANS
- 1 càs de miel liquide
- 2 càs d'huile vierge
- Quelques feuilles de roquette
- 1 poire
- Sel et poivre

1. Préparation de la salade et la sauce

- ▶ Dans un bol ou un shaker, mélanger les différents éléments : miel liquide, l'huile neutre et le sel. Laver la roquette et l'essorer.
- ▶ Hacher les noix grossièrement. Si on utilise des noix de pécan, les torréfier en les mettant sur une plaque au four pendant 15min à 180°C.
- ▶ Eplucher la poire et la couper en petits cubes. NB : on peut ajouter un filet de citron mélanger à un peu d'eau pour enrober la poire pour éviter qu'elle noircisse si besoin.

2. Cuisson des ravioles

- ▶ Faire chauffer un volume d'eau.
- ▶ Ajouter les ravioles et cuire 2 minutes à frémissement.
- ▶ Prélever avec une écumoire.

3. Dressage

- ▶ Dans le cul de poule, ajouter les poires, les noix, la sauce et la roquette.
- ▶ Mélanger et servir immédiatement.