



Ravioles alsaciennes aux saveurs de Provence

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

1 paquet de Ravioles alsaciennes : 300 g
Tomates concassées en conserve : 400 g
Aubergine : 1
Tomates : 2
Basilic : 1 bouquet
Sel, poivre, noix de muscade
Herbes de Provence
Huile d'olive
Crème de balsamique

PRÉPARATION

1. Laver et sécher l'aubergine, les tomates et le basilic.
2. Couper l'aubergine en fines tranches et éponger les à l'aide d'un essuie tout.
3. Préchauffer le four à 200°.
4. Badigeonner les tranches d'aubergines avec de l'huile d'olive. Les enfourner pour 30 minutes.
5. Dans une casserole, faire chauffer doucement et pendant 20 minutes les tomates concassées avec 1 cuillère d'huile d'olive, du sel, du poivre, un peu de noix de muscade râpée et des herbes de Provence.
6. Couper les tomates en huit.
7. Faire cuire les raviolis comme indiqué sur le paquet.

Pour le dressage :

1. Commencer par déposer dans les assiettes les tranches d'aubergine. Déposer par dessus une ou 2 raviolis à la viande, puis le concassé de tomates. Pour décorer, ajouter des tronçons de tomate et des feuilles de basilic. Finir avec un filet de crème de balsamique.
2. Servir bien chaud.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook