

Mesclun aux ravioles à poêler basilic



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

Servez cette salade gourmande en entrée, avec quelques croûtons maison...

Ingrédients

- 1 sachet de ravioles à poêler au basilic - par exemple de ravioles Saint Jean
 - 1 sachet de mesclun
 - 4 œufs
 - 20 tomates cerise
 - vinaigre de vin
 - 3 branches de basilic
 - sel
 - poivre
- pour la sauce :
 - 1 demi gousse d'ail
 - 2 cuillères à café de sucre roux
 - 4 cuillères à soupe de jus de citron vert
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 3 cuillères à soupe de vin blanc sec

Préparation

- 1 Préparez la sauce. Pelez et écrasez l'ail. Mélangez-le avec le sucre roux, le jus de citron, l'huile d'olive et le vin blanc.
- 2 Lavez les tomates et ajoutez-les au mesclun. Versez la sauce.
- 3 Faites cuire les ravioles sans matière grasse 5 minutes à la poêle.
- 4 Faites cuire les œufs au plat en les arrosant d'un filet de vinaigre. Salez et poivrez.
- 5 Dressez la salade, les ravioles et un œuf au plat dans des assiettes et servez.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

