

Ravioles chèvre et fines herbes à la provençale



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Faites entrer le soleil dans votre cuisine avec ce plat de ravioles aux saveurs du Sud !

Ingrédients

- 8 plaques de ravioles au chèvre et fines herbes - par exemple de ravioles Saint Jean
- 4 tomates
- 1 oignon
- 1 verre d'eau
- huile d'olive
- herbes de provence

Préparation

- 1 Épluchez et découpez les oignons en fines lamelles et les tomates en cubes.
- 2 Portez 2 litres d'eau à frémissement.
- 3 Faites chauffer dans une poêle un filet d'huile d'olive. Faites-y revenir l'oignon. Ajoutez les tomates, le verre d'eau, salez, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence. Laissez réduire une quinzaine de minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 4 Plongez les plaques de ravioles entières pendant 1 minute dans l'eau frémissante.
- 5 Egouttez-les avec une écumoire et placez-les dans des assiettes plates.
- 6 Nappez de sauce 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

