

Salade de ravioles au basilic, jambon cru et melon



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 mn

Régalez-vous avec cette entrée estivale et colorée ! Pas de pignons de pin ? Remplacez-les par des cerneaux de noix !

Ingrédients

- 250 g de ravioles au basilic - par exemple de ravioles Saint Jean
- 2 tranches de jambon cru
- 1 melon
- 10 tomates cerises
- 400 g de batavia
- pignons de pin
- vinaigrette

Préparation

- 1 Coupez le jambon cru en lamelles et les tomates cerises en deux.
- 2 Formez des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 3 Mettez dans un saladier la salade rincée et essorée avec les tomates cerises, le jambon cru et les billes de melon.
- 4 Pendant ce temps, faites cuire pendant 1 minute dans une grande quantité d'eau frémissante les ravioles au basilic. Egouttez-les avec une écumoire.
- 5 Ajoutez les ravioles dans le saladier et, en dernier lieu, les pignons de pin. Servez aussitôt.

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

