

# RAVIOLI DE MORUE AVEC CRÈME DE POIVRONS ET TOMATES SÉCHÉS



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONES

- 300g pâtes fraîches
- 240g Crème de Morue
- 160g Crème de Poivrons
- 100g Tomates Séchées en Julienne à l'Huile de Tournesol
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge
- q.s. bouillon végétal
- q.s. sel
- q.s. poivre

## MÉTHODE

- Étaler les pâtes fraîches et faites les ravioli farcis exclusivement avec la crème de morue.
- Une fois préparés, cuire dans une grande quantité d'eau salée.
- Chauffer séparément la crème de poivrons dans une casserole avec une pincée de bouillon vegetal et en meme temps créer la sauce en mélangeant les filets de tomates séchées et de l'huile extra vierge d'olive.
- Égoutter les ravioli dès qu'ils sont prêts et les ajouter à la sauce.
- Décorez un plat chaud au goût et servir.

## PRODUITS DANS CETTE RECETTE



**Crème de Morue**



**Crème de Poivrons**



**Tomates Séchées en  
Julienne à  
l'huile de  
Tournesol**



**Huile D'Olive Extra  
Vierge**