

Julienne de légumes, ravioles au comté à poêler



J'ai voulu tester les ravioles à poêler, bof bof, ça fond de suite et ça colle.

Ingrédients

2 sachets de ravioles comté "A poêler"

2 grosses carottes

1 bouquet d'asperges vertes

100 g de petits pois

huile d'olive

2 c. à s. de sauce soja

1 cac de sauce coriandre/chili

Préparation:

Lavez, épluchez et taillez tous les légumes en julienne, dans une poêle, mettez 2 c. à s. d'huile d'olive et faites cuire à feu vif sans cesser de remuer pendant 5 mn, baissez le feu, ajoutez la sauce soja, la sauce coriandre/chili et poursuivez la cuisson pendant 5 autres mn (les légumes doivent être encore croquants). Faites dorer les raviolis 5 mn à feu moyen dans une poêle antiadhésive et servez-les accompagnés de julienne de légumes.



Imprimer la recette