

RAVIOLES BETTERAVE CHÈVRE

Produits



Pickles de betterave
rouge
360g Florette



Persil
50g Florette



Ciboulette
50g Florette

Ingrédients :

- 500g de chèvre frais
- 300g de pickles de betterave rouge Florette
- 100g de crème épaisse
- 50g de ciboulette Florette
- 50g de persil Florette
- Sel et poivre



Entrée et
buffet



40
ravioles



20
min

Les étapes de préparation :

1. Fouetter le fromage de chèvre avec la crème épaisse, assaisonner de sel et poivre. Ajouter de la ciboulette ciselée.
2. Garnir les raviolis de betterave rouge avec la préparation au chèvre.
3. Plier les raviolis en deux et dresser vos assiettes.
4. Décorer avec 1 brin de persil



Astuce du chef !

Pour une petite touche originale, agrémenter de quelques framboises.