

Ravioles croustillantes de Pélardon tomates confites, mesclun

Chef Jacques Mazerand

Le Mazerand – Restaurant Gastronomique- Lattes (34)

INGRÉDIENTS - 4 PERSONNES

- 6 pélardons
- 4 feuilles de brick
- 12 pétales de tomates confites
- 1 jaune d'oeuf
- Mesclun
- Thym
- Sel
- Poivre

Les Pélardons

Couper chaque pélardon en deux horizontalement les saupoudrer de thym, sel, poivre.

Les Ravioles

Tailler chaque feuille de brick en 3 triangles.

Badigeonner les avec le jaune d'oeuf.

Poser au milieu de chaque triangle un 1/2 pélardon, replier les feuilles de brick et bien les fermer afin d'obtenir une « raviole.»

Saisir chaque raviole dans une poêle à l'huile d'olive « tourne retourne » afin de les colorer et donner un côté croustillant.

Le Dressage

Dresser au milieu d'une assiette un bouquet de salade, disposer dessus trois ravioles en intercalant entre chaque raviole une pétale de tomate confite.