

COURGETTES AU GUACAMOLE NOISETTE, PIGNONS ET RAVIOLES CROUSTILLANTES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 2-3 mn

Pour 4 personnes:

10 ou 12 petites courgettes

1 paquet de raviole

3 c.à soupe de guacamole

3 c.à soupe d'huile de noisettes

2 c. à soupe de pignons torréfiés

1 pincée de piment doux ou de paprika fumé

2 c.à café de jus de citron

sel

Mettre les ravioles au congélateur, le temps de préparer les courgettes et la sauce.

Laver et parer, les tailler en tagliatelles à la mandoline ou à l'épluche-légumes. Cuire dans quelques cuillerées d'eau bouillante salée, pendant 1 ou 2 minutes. Les égoutter soigneusement.

Préparer l'assaisonnement en émulsionnant le guacamole (maison ou non) avec l'huile de noisettes. Arroser d'un jus de citron et assaisonner de sel et de piment doux. Réserver.

Séparer les ravioles (ce qui se fait très facilement après le passage au congélateur) et porter quelques cuillerées d'huile d'arachide à forte température. Griller les ravioles jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, les débarrasser sur un papier absorbant.

Dresser les courgettes au centre de l'assiette, les assaisonner avec la sauce guacamole avant de les parsemer de pignons. Recouvrir avec les ravioles encore chaudes et servir immédiatement pour avoir le contraste chaud froid.