



Collations

Ravioli en friture

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de mayonnaise
12 ravioli (au choix pour le goût)
50 grammes de chapelure
1 citron (le zeste)
2 œufs (battus)
1 cuillère à café de fines herbes Provençales
persil (frais, haché fin)

Méthode de préparation

Mélangez les fines herbes provençales à la chapelure.

Trempez les raviolis successivement dans les œufs et la chapelure et puis piquez-les par 3 sur une brochette avec une distance suffisante entre eux.

Faites frire les raviolis jusqu'à ce qu'ils soient dorés et placez la brochette entre 2 pinces à linge que vous posez à l'envers sur une assiette.

Servez avec un peu de persil frais, du zeste de citron et une touffe de mayonnaise.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

