



Brochettes de ravioli Ossau Iraty aux poivrons marinés et jambon cru

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de ravioli Ossau Iraty Saint Jean
- 4 poivrons
- 4 tranches de Jambon de Bayonne
- Huile d'olive
- Piment de Cayenne en poudre
- Sel
- Poivre
- Pour la sauce
- 3 tomates
- Huile d'olive
- Romarin
- Sel
- Poivre

Préparer les poivrons marinés

1. Préchauffer votre four à 220°. Une fois le four chaud, placer vos poivrons à mi-hauteur. Les cuire pendant 30 min, en les retournant de temps en temps afin de colorer toutes les faces des poivrons.

2. Pendant la cuisson, enlever la peau des tomates, les couper en cubes et les faire revenir avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, salé et poivré. Laisser cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une purée. Réserver et laisser refroidir.
3. A la fin du temps de cuisson des poivrons, enfermer les quelques minutes dans un contenant avec un couvercle. Cela vous aidera à décoller facilement la peau du poivron.
4. Retirer la peau, le pédoncule et les graines (vous pouvez passer les poivrons sous un peu d'eau pour retirer toutes les graines).
5. Mettre de côté 1 poivron cuit pour la réalisation de la sauce, ajouter le coulis de tomates et mixer.
6. Rectifier l'assaisonnement si besoin et mettre au frais.
7. Dans un bol, mettre le reste des poivrons, de l'huile d'olive et du romarin. Laisser mariner au moins 30 min minimum.

Préparer les brochettes

1. Découper votre jambon de Bayonne en carré. Réserver.
2. Cuire les ravioli 2 min dans l'eau frémissante, les retirer à l'aide d'une écumoire et les disposer côte à côte dans un plat allant au four. Saupoudrer légèrement de piment de Cayenne. Verser de l'huile d'olive sur les ravioli et enfourner. Cuire 4 min de chaque côté (soit 8 min en tout) jusqu'à ce que les ravioli soient colorés.
3. Couper les poivrons en carré puis sur un pic à brochette alterner un ravioli, un carré de poivron, un carré de jambon de Bayonne, recommencer jusqu'à remplir toute la brochette.
4. Server immédiatement avec une salade verte et la sauce poivron/tomates.