

**Salade de ravioles et petits pois sauce citron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/07/salade-de-ravioles-et-petits-pois-sauce-citron-p1020394-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**ravioles**](https://recettes.de/ravioles) **du** [**Dauphiné**](https://recettes.de/dauphine)  
**- 350 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **extra fins**  
**- 1 branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **- 2 càs d'huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**

Faire chauffer la crème.  
Y ajouter 4 cuillerées de jus de citron et quelques feuilles de basilic **(1)** ciselées.  
Saler et poivrer.  
Plonger les petits pois dans de l'eau salée à ébullition.Laisser cuire pendant 5 minutes à la reprise de l'ébullition.  
Ajouter les ravioles et les laisser cuire à frémissement pendant 1 minutes.  
Dès qu'elles remontent à la surface, les égoutter délicatement.  
Reverser dans la casserole en les enrobant d'une cuillerée à soupe d'huile d'olive.Assaisonner avec la crème au citron en remuant délicatement.  
Répartir dans les assiettes.  
Garnir éventuellement de lamelles de jambon cru.