

**Mille-feuilles de raviolis croustillants au chèvre frais et au basilic,  
tomates caramélisées au balsamique et brown sugar poivré,  
crème au pesto de basilic**



(pour 2)

*12 carrés de wontons  
12 tranches fines de chèvre frais  
12 feuilles de basilic  
3 tomates  
dark brown sugar (genre cassonade)  
poivre  
vinaigre balsamique  
4 cs de fromage blanc 0%  
2 cc de pesto de basilic*

Préchauffez le four à °C.

Huilez une feuille de papier sulfurisé. Déposez 6 wontons dessus. Sur chaque wonton, posez une feuille de basilic, puis une tranche de chèvre. Mouillez les bords au pinceau et posez un second wonton sur le dessus. Refermez en pressant les bords et en éliminant l'air. Badigeonnez d'huile et enfournez pour 8 minutes ou jusqu'à ce les raviolis soient croustillants.

Lavez les tomates et coupez-les en deux. Dans une assiette, mélangez le sucre à du poivre, « trempez » la face coupée des tomates dedans. Faites chauffer une grande poêle anti-adhésive et faites caraméliser les tomates, face coupées en-dessous, pendant environ 3 minutes. Ajoutez le vinaigre balsamique et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que celui-ci commence à épaissir et caraméliser. Réservez.

Pendant ce temps, mélangez le pesto au fromage blanc.

Dressage :

Posez un ravioli sur une assiette. Posez ensuite deux moitiés de tomates caramélisées par-dessus. Ajoutez 1 à 2 cs de crème au pesto. Recouvrez d'un second ravioli, puis d'une moitié de tomate et d'un ravioli penché pour finir.