

Bouillon de ravioles & chou kale



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

5 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 500ml d'eau
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes
- 5 feuilles de chou kale
- du sel et du poivre
- 4 plaques de ravioles



Retirez les feuilles de chou kale et coupez-les en morceaux.

Dans une casserole, versez l'eau, le bouillon de l'eau, les feuilles de chou kale, le sel et le poivre. Faites cuire pendant une dizaine de minutes (l'eau doit bouillir très légèrement).

Ajoutez les ravioles, laissez cuire encore une minute puis retirez la casserole du feu.

Mangez tant que c'est encore chaud.