



## ***Raviolis croustillants!***

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 paquet de raviolis réfrigérés (ceux tous faits de l'épicerie) à la saveur de votre choix
- 1 oeuf
- 1 c. à soupe d'eau
- 1/2 tasse de chapelure ou de
- chapelure Panko
- 2 c. à soupe de mélange d'épices italiennes
- Huile d'olive
- Sauce marinara du commerce

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 400F. Badigeonner d'huile d'olive une plaque à biscuits.
2. Dans un bol, mélanger l'eau et l'oeuf jusqu'à ce que ce soit léger.
3. Dans un petit bol, déposer les épices italiennes et la chapelure. Bien mélanger.
4. Tremper chaque ravioli dans le mélange d'oeuf, puis dans les épices. N'hésitez pas à presser la chapelure sur le ravioli pour que ça adhère bien. Déposer les raviolis sur la plaque à biscuits.
5. Vaporiser les raviolis avec de l'huile d'olive (ou du Pam).
6. Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les raviolis soient bien dorés. Laisser refroidir un peu pendant quelques minutes et servir avec une sauce mariana en guise de trempette.