

RAVIOLI AU COMTÉ AOP ET NOIX DE MUSCADE, *crème de butternut, éclats de châtaigne, girolles, sauges et copeaux de comté*

 Plat



Pâtes fraîches



Nb. portions
2



Préparation
20 MIN



Cuisson
40 MIN



INGRÉDIENTS

Ingrédients :

- Un sachet de ravioli au comté AOP et noix de muscade Saint jean
 - 1 courge butternut
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 1 gros oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 1 cuillère à soupe de miel
 - 400 ml de bouillon de volaille
 - 1 brin de thym
-
- 80g de châtaignes
 - Quelques feuilles de sauge
 - 100g de girolles
 - 10g de beurre
 - 80g de comté

RECETTE

PRÉPARATION

Faire chauffer 400ml d'eau chaude, ajouter un bouillon de volaille puis réserver au chaud.

Eplucher la courge, enlever les pépins et la couper en gros cubes d'environ 2 cm de côté. -Eplucher l'oignon, l'ail et les ciseler finement.

Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faire revenir l'oignon et l'ail pendant 5 min.

Verser ensuite la cuillère de miel, laisser chauffer 1 min avant d'ajouter les cubes de butternut.

Mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter 1 brin de thym et cuire à couvert pendant 30 min.

Sortir les brins de thym et passer le mélange au mixeur. Réserver.

Hacher grossièrement les châtaignes au couteau puis faire revenir avec une noisette de beurre.

Déposer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis cuire les girolles pendant une dizaine de minutes, ajouter les feuilles de sauge en milieu de cuisson.

A l'aide d'un économe prélever des copeaux de comté puis réserver.

Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioli Saint Jean pendant 4 min.

Dans une assiette déposer un fond de crème de butternut, déposer les ravioli en cercle, puis remplir le centre avec les girolles et les éclats de châtaignes.

Terminer par quelques lamelles de comté et quelques feuilles de sauge.