RAVIOLES À POÊLER AUX 3 FROMAGES, *Velouté de potimarron et noisettes torréfiées*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 20 MIN | Cuisson: 25 MIN



INGRÉDIENTS

- **Un sachet de ravioles à poêler 3 fromages & persil de la Drôme Saint Jean**
- 1 potimarron bio
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 25cl de bouillon de légumes
- 3cl d'huile d'olive
- 25g de beurre
- 40g de noisettes torréfiées
- Quelques brins de cerfeuil

RECETTE

Préparation

- Brosser soigneusement la peau du potimarron sous un filet d'eau pour lui enlever ses impuretés. Découper en petits dés et réserver.
- Ciseler finement les oignons et l'ail. Dans une sauteuse, faire revenir avec un filet d'huile d'olive les oignons et l'ail pendant quelques minutes. Ajouter ensuite les cubes de potimarron, le sel et le poivre. Laisser cuire quelques minutes, ajouter le bouillon de légumes à mi-hauteur et couvrir. Laisser mijoter 20 minutes.
- Pendant ce temps, poêler les ravioles aux 3 fromages Saint Jean pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Mixer le potimarron avec le bouillon jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
- Verser le velouté dans les bols, ajouter les ravioles en topping, quelques noisettes concassées et enfin un peu de cerfeuil. Déguster.