RAVIOLES À POÊLER À L'EMMENTAL POIVRE NOIR *en parmentier d'été*

Plat | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 15 MIN | *Cuisson* 35 MIN

INGRÉDIENTS

- **2 sachets de Ravioles à poêler à l'Emmental Poivre noir Saint Jean**
- 2 courgettes
- 1 poivron jaune
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 tomates
- 30g de pignons de pin
- Huile d'olive
- Brins de thym frais

RECETTE

Préparation

- Découper l'oignon, l'ail et tous les légumes en petits cubes.
- Dans une casserole, verser 4 cuillères à soupe d'huile d'olive puis faire suer l'oignon et l'ail. Ajouter tous les légumes et une branche de thym. Couvrir puis laisser compoter pendant 20 minutes à feu doux.
- Dans une poêle, torréfier les pignons de pin jusqu'à coloration.
- A la fin de la cuisson de la ratatouille, poêler les ravioles.
- A l'aide d'un cercle, déposer la ratatouille sur le fond puis les ravioles à poêler par dessus.
- Parsemer de pignons de pins et servir immédiatement !

ASTUCE

Ajouter une pincée de sucre roux pour compoter votre ratatouille !