

COURGETTES RONDES FARCIES *aux ravioles à poêler à l'Emmental* *Oignons rissolés*

 *Plat*  *Ravioles*  *Nb. portions* **4**  *Préparation* **15 MIN**  *Cuisson* **30 MIN**



INGRÉDIENTS

- 125 g ravioles à poêler à l'Emmental oignons rissolés Saint Jean
- 8 courgettes rondes
- 2 oignons
- 30 g de parmesan
- 25 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation

- Découper le dessus des courgettes rondes et creuser l'intérieur avec une grande cuillère.
- Précuire les courgettes à la vapeur pendant 20 minutes
- Émincer les oignons et la chair des courgettes. Dans une poêle, faire revenir les oignons avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter la chair des courgettes et laisser cuire.
- Dans un cul de poule, mélanger les ravioles à poêler avec la chair des courgettes cuites et 20g de parmesan.
- Une fois les courgettes cuites, saler et poivrer l'intérieur puis les garnir de farce. Les déposer dans un plat à four.
- Râper le reste de parmesan sur le dessus des courgettes et enfourner pour 15 min à 180°C.
- Servir immédiatement !