# RAVIOLI CHÈVRE THYM BIO *Crémeux de châtaignes et butternut grillé, réduction de vinaigre de framboise*

*Plat* | *Pâtes farcies* | *Nb. portions* **2 À 3** | *Préparation* **30 MIN** | *Cuisson* **4 MIN**

## INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli chèvre thym Bio**
- Une quinzaine de châtaignes cuites
- 60 cl de lait
- 60 cl de crème liquide
- 1/2 butternut
- 10 cl de vinaigre de framboise
- Quelques feuilles de persil
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre