GRANDES RAVIOLES BEAUFORT AOP *Crème de butternut rôtie et viande des grisons*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions: 2 | Préparation: 25MIN | Cuisson: 30MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Grandes Ravioles Beaufort AOP Saint Jean**
- ½ courge butternut
- 1 petit oignon jaune
- 2 càs d'huile d'olive
- ½ càc de curry
- Sel, poivre
- 4 tranches de viande des Grisons
- Quelques noisettes torréfiées

RECETTE

Préparation de butternut

- Préchauffer le four à 220°C (chaleur tournante). Recouvrir une plaque de papier cuisson.
- Eplucher la courge, la couper en 2 et retirer les graines. Couper en gros cubes ou tranches et répartir sur la plaque de cuisson.
- Emincer l'oignon grossièrement et ajouter sur la plaque de cuisson.
- Mélanger l'huile d'olive avec le curry le sel et le poivre. Répartir sur les légumes : on peut badigeonner avec un pinceau ou répartir en versant sur les légumes et mélangeant rapidement pour les enrober.
- Cuire environ 25 minutes : la chair du butternut doit devenir tendre.
- Mixer finement. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les grandes ravioles et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Disposer la crème de butternut dans le fond de deux assiettes.
- Répartir les grandes ravioles sur la purée.
- Disposer les tranches de viande de Grisons et noisettes concassées.
- Déguster immédiatement.