GRANDES RAVIOLES LANGOUSTINE *bouillon de courgette et carottes citronnelle*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions: 2 | Préparation: 20MIN | Cuisson: 15MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de sachet de Grandes Ravioles Langoustines Cuisinées**
- 1 courgette
- 3 carottes
- 2 bâtons de citronnelle
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de coriandre
- Sel

RECETTE

Préparation du bouillon

- Fendre les brins de citronnelle en 2. Eplucher et dégermer la gousse d'ail. L'écraser.
- Dans une casserole, porter à ébullition 1L d'eau.
- Ajouter la citronnelle et l'ail. Couvrir et laisser infuser 10min.

Préparation des légumes

- Eplucher les carottes. Les couper en julienne. Réserver.
- Laver les courgettes. Les couper en julienne. Réserver.

Cuisson des pâtes et des légumes

- Retirer la citronnelle et l'ail du bouillon. Saler.
- Porter à frémissement, ajouter les carottes et laisser cuire 5 min.
- Ajouter les courgettes et les pâtes fraiches et cuire 6 min.

Dressage

- Répartir les pâtes et les légumes dans 2 assiettes creuses ou 2 bols.
- Rectifier l'assaisonnement du bouillon et arroser les légumes et les pâtes.
- Ajouter quelques feuilles de coriandre et servir.