

## RAVIOLINES CHÈVRE AFFINÉ *en One pan aux lardons et petits pois*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

15



Cuisson

10



### INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Raviolines chèvre affiné 250g
- 160g de petits pois surgelés
- 1 petit oignon doux
- 75g d'allumettes de lardons
- 150mL de lait
- 100mL de crème liquide
- Quelques feuilles de menthe ciselée (facultatif)

### RECETTE

#### PRÉPARATION

- Eplucher et ciseler l'oignon.
- Dans une sauteuse, réunir les lardons et l'oignon. Faire colorer à feu vif pendant 3 min en mélangeant régulièrement.
- Ajouter le lait, la crème et les petits pois. Maintenir à frémissement pendant 5 min.
- Ajouter les raviolines et poursuivre la cuisson pendant 2 min.
- Ajouter éventuellement quelques feuilles de menthe ciselée.
- Servir immédiatement !