# RAVIOLES À POÊLER CHÈVRE *butternut, miel, noix et thym*

Entrée | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 10MIN | Cuisson 15MIN



## INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioles à poêler Chèvre affiné ciboulette Saint Jean**
- 400 g de butternut
- 3 càs d'huile
- 2 brins de thym
- 2 càs de miel (liquide)
- 50 g de noix concassées
- Sel

## RECETTE

### PRÉPARATION

- Eplucher la butternut et la couper en cube de 5mm.
- Dans une très grande poêle, ajouter les cubes de butternut et 2 cuillères à soupe d'huile. Saler et ajouter le thym.
- Faire cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant à mi-cuisson.
- Ajouter les ravioles à poêler et 1 cuillère à soupe d'huile. Poursuivre la cuisson à feu vif pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
- Hors du feu, ajouter les noix et 1 cuillère à soupe de miel. Bien mélanger.
- Napper d'un filet de miel et servir immédiatement.