GRANDES RAVIOLES CRÈME DE ROQUEFORT, *butternut grillée, miel et noix*

Plat	Nb. portions	Préparation	Cuisson
Grandes Ravioles	2	10MIN	15MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **Grandes Ravioles crème de Roquefort Saint Jean**
- 1 petite butternut ou une demi (600-700g)
- 2 càs d'huile
- 1 gousse d'ail
- 2 càs de miel liquide
- 50g de noix concassées
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION DE LA BUTTERNUT

- Eplucher la butternut et la couper en petits cubes de 3-4mm. Eplucher, dégermer l'ail et l'écraser.
- Faire chauffer une très grande poêle. Ajouter l'huile puis la butternut et l'ail. Saler et poivrer.
- Cuire à feu vif pendant 10 min en remuant régulièrement.

PRÉPARATION DES PÂTES

- Pendant que la butternut cuit, faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

DRESSAGE

- Répartir la butternut dans 2 assiettes puis disposer dessus les Grandes Ravioles.
- Ajouter les noix et arroser d'un filet de miel. Servir ? !