RAVIOLES À POÊLER EMMENTAL POIVRE NOIR
EN PARMENTIER D'ÉTÉ

Les ravioles et gnocchi à poêler

Nb. portions
4

Préparation
15MIN

Cuisson
35MIN



INGRÉDIENTS

- **2 sachets de Ravioles à poêler à l'Emmental Poivre noir Comptoir du Pastier**
- 2 Courgettes
- 1 poivron jaune
- 1 Aubergine
- 1 Oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 Tomates
- 30g de pignons de pin
- Huile d'olive
- Brins de thym frais

RECETTE

- Découper l'oignon, l'ail et tous les légumes en petits cubes.
- Dans une casserole, verser 4 cuillères à soupe d'huile d'olive puis faire suer l'oignon et l'ail.
- Ajouter tous les légumes et une branche de thym. Couvrir puis laisser compoter pendant 20 minutes à feu doux.
- Dans une poêle, torréfier les pignons de pin jusqu'à coloration.
- A la fin de la cuisson de la ratatouille, poêler les ravioles.
- A l'aide d'un cercle, déposer la ratatouille sur le fond puis les ravioles à poêler par dessus. Parsemer de pignons de pins et servir immédiatement

ASTUCE

- Ajouter une pincée de sucre roux pour compoter votre ratatouille