RAVIOLI CHÈVRE THYM,
CRÉMEUX DE CHÂTAIGNES ET BUTTERNUT GRILLÉ

Pâtes Farcies

Nb. portions
2 À 3

Préparation
30MIN

Cuisson
4MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli chèvre thym Bio Comptoir du Pastier**
- Une quinzaine de châtaignes cuites
- 60 cl de lait
- 60 cl de crème liquide
- 1/2 butternut
- 10 cl de vinaigre de framboise
- Quelques feuilles de persil
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

RECETTE

PRÉPARATION DU BUTTERNUT RÔTI

- Couper le butternut en petits dés
- Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire revenir les morceaux de butternut à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés
- Saler, poivrer
- Réserver au chaud

PRÉPARATION DE LA RÉDUCTION DE VINAIGRE DE FRAMBOISE

- Dans une casserole, faire réduire le vinaigre de framboise jusqu'à consistance sirupeuse (faire réduire de 4 à 5 fois le volume de départ)
- Réserver au chaud

PRÉPARATION DU CRÉMEUX DE CHÂTAIGNES

- Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et les châtaignes quelques minutes sans porter à ébullition
- Mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant
- Une fois le crémeux bien lisse, saler légèrement et réserver au chaud

CUISSON DES RAVIOLI

- Cuire les pâtes fraiches 4 minutes dans une eau frémissante
- Égoutter les pâtes fraiches puis réserver avec un filet d'huile d'olive pour éviter qu'elles ne se collent

DRESSAGE

- Disposer le crémeux de châtaignes au fond de l'assiette
- Ajouter ensuite les pâtes fraiches et les dés de butternut
- Ajouter un trait de réduction de vinaigre de framboise sur l'ensemble et quelques feuilles de persil ciselées
- Déguster !