RAVIOLI AUBERGINES CUISINÉES
& HUILE D'OLIVE, LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS AU MIEL, SAUCE AU YAOURT

Pâtes Farcies

Nb. portions
3

Préparation
25MIN

Cuisson
35MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli Aubergines cuisinées & Huile d'olive BIO Comptoir du Pastier**
- 1 petit poivron rouge
- 10 tomates cerises
- 1 petite courgette
- 1 càs de miel
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 brins de thym
- Sel
- 1 yaourt
- 1 càs de jus de citron
- 1 càc de graines de sésame (facultatif)

RECETTE

Préparation des légumes grillés

- Préchauffer le four à 210°C.
- Laver les légumes. Couper le poivron et la courgette en lanières ou en cubes. Couper les tomates cerises en 2.
- Couvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé ou l'huiler. Répartir les légumes.
- Dans un verre ou petit bol, mélanger le miel (en le faisant tiédir si nécessaire), l'huile d'olive, le sel et le thym. Badigeonner les légumes au pinceau ou répartir sur les légumes et mélanger.
- Cuire 25 minutes environ : les légumes doivent rôtir et légèrement colorer.

Préparation de la sauce au yaourt

- Mélanger le yaourt, le jus de citron et le sésame. Saler.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les ravioli et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Mélanger les légumes aux ravioli et répartir dans les assiettes.
- Verser une cuillère à soupe de sauce au yaourt par assiette, à part ou sur l'ensemble du plat.