RAVIOLI CHAMPIGNONS POÊLÉS & AIL DES OURS,
BEURRE DE SAUGE, CONCASSÉ DE NOIX ET BACON GRILLÉ

Pâtes Farcies

Nb. portions
2

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli champignons poêlés & ail des ours BIO Comptoir du Pastier**
- 10gr de beurre
- 10 Noix concassées
- 70g de bacon coupé en cubes
- Sauge fraîche

RECETTE

- Dans une poêle, saisir rapidement le bacon, réserver.
- Dans une poêle, mettre le beurre et les feuilles de sauge, laisser les feuilles infuser à feu doux. Pendant ce temps, cuire les ravioli selon les indications sur le paquet.
- Ajouter les ravioli dans la poêle et les napper avec le beurre de sauge.
- Ajouter les noix et le bacon, laisser chauffer 1 minute puis dresser l'assiette.
- Servir immédiatement. Pour les gourmands : ajouter du parmesan.

ASTUCE

Remplacer le bacon par du tofu fumé