RAVIOLI CHÈVRE ET THYM BIO

TARTINADE DE BETTERAVE ET CAVIAR D'AUBERGINE

Pâtes fraîches

Nb. portions
6

Préparation
40 MINUTES

Cuisson
4 MINUTES

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli chèvre thym BIO Comptoir du Pastier**
- 1 betterave cuite (250g environ)
- 60g de pois chiche (déjà cuits, égouttés)
- 1 càs de graines de sésame
- Sel, poivre
- 1 aubergine (300 à 400g)
- 1 càs de jus de citron
- 1 càs de miel
- 2 gousses d'ail
- 4 càs d'huile d'olive
- sel

RECETTE

Préparation du caviar d'aubergine

- Laver les aubergines. Les couper en cubes de 2 cm.
- Dans une poêle, faire chauffer 4 càs d'huile. Ajouter les aubergines, la gousse d'ail écrasée, saler. Faire colorer pendant 15-20 min à feu moyen en remuant régulièrement. Si besoin rajouter 1 càs d'huile d'olive en cours de cuisson. Les aubergines doivent devenir tendres et légèrement translucide.
- Déglacer avec le miel et retirer du feu.
- Mixer avec le jus de citron et 3 càs d'eau. Rectifier l'assaisonnement.
- Débarrasser dans un bol. Couvrir d'huile d'olive (facultatif).

Préparation de la tartinade de betterave

- Couper grossièrement la betterave cuite.
- La mixer avec les pois chiches.
- Saler, poivrer. Saupoudrer de graines de sésame.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 3 minutes.
- Prélever avec une écumoire. Rincer à l'eau claire.
- Débarrasser dans un cul de poule, ajouter 2 càs d'huile et bien mélanger.
- Dans une poêle à moyen, faire dorer les pâtes sur toutes les 2 faces pendant 6 min en les remuant régulièrement.

Le dressage

- Servir les pâtes chaudes avec les tartinades : à déguster avec les doigts ou à l'aide d'un pic.