

# RAVIOLES À POÊLER À L'EMMENTAL POIVRE NOIR *en* *parmentier d'été*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

15 MIN



Cuisson

35 MIN



## INGRÉDIENTS

- 2 sachets de Ravioles à poêler à l'Emmental Poivre noir Saint Jean
- 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

### Préparation

- 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 raviolis.
- A l'aide d'un cercle, déposer la ratatouille sur le fond puis les raviolis à poêler par dessus.
- Parsemer de pignons de pins et servir immédiatement !

## ASTUCE

Ajouter une pincée de sucre roux pour compoter votre ratatouille !