RAVIOLINES CHÈVRE AFFINÉ *en One pan aux lardons et petits pois*

Plat

Pâtes farcies

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Raviolines chèvre affiné 250g**
- 160g de petits pois surgelés
- 1 petit oignon doux
- 75g d'allumettes de lardons
- 150mL de lait
- 100mL de crème liquide
- Quelques feuilles de menthe ciselée (facultatif)

RECETTE

PRÉPARATION

- Eplucher et ciseler l'oignon.
- Dans une sauteuse, réunir les lardons et l'oignon. Faire colorer à feu vif pendant 3 min en mélangeant régulièrement.
- Ajouter le lait, la crème et les petits pois. Maintenir à frémissement pendant 5 min.
- Ajouter les raviolines et poursuivre la cuisson pendant 2 min.
- Ajouter éventuellement quelques feuilles de menthe ciselée.
- Servir immédiatement !