

## RAVIOLI EMMENTAL BASILIC, SAUCE AUBERGINE ET CHORIZO

Pâtes Farcies



Nb. portions  
**6**



Préparation  
**30 MIN**



Cuisson  
**35 MIN**



### INGRÉDIENTS

- 2 sachets de ravioli emmental basilic BIO Comptoir du Pastier
- Un filet d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- ½ branche de céleri
- 1 aubergine
- 1 grosse tomate
- 8 feuilles de basilic
- Copeaux de parmesan
- Sel / Poivre
- 12 tranches de chorizo (60g environ)

### RECETTE

- Préparer les légumes : éplucher l'oignon et l'émincer finement.
- Rincer le céleri et la tomate puis les couper en petits dés.
- Éplucher et hacher l'ail.
- Rincer, éplucher et couper l'aubergine en cubes.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir à feu vif l'oignon et l'aubergine.
- Baisser le feu puis ajouter l'ail et le céleri.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre.
- Ajouter alors la tomate, saler, poivrer et prolonger la cuisson pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, cuire les ravioli emmental basilic pendant 4 minutes dans de l'eau frémissante.
- Les égoutter et les servir avec la sauce à l'aubergine.
- Décorer de basilic ciselé, d'une tranche de chorizo et de copeaux de parmesan.

### ASTUCE

Pour apporter une touche de croquant, vous pouvez servir le chorizo sous forme de chips en faisant cuire les tranches à feu vif dans une poêle pendant quelques minutes puis en les laissant refroidir sur du papier absorbant.

Notre secret : Cette sauce pourra également napper les pâtes nature Comptoir du Pastier.