



4 personnes



10 minutes de
préparation



40 minutes de
cuisson



Difficulté moyenne



Ingrédients



Préparation

ETAPE 1

Epluchez la courge butternut, coupez-la en deux, retirez les graines puis taillez la chair en morceaux

ETAPE 2

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou une cocotte. Versez les échalotes, l'ail et la butternut et faites-les suer à feu doux sans coloration en mélangeant régulièrement.

ETAPE 3

Ajoutez 1L d'eau ou un peu plus pour couvrir les légumes et le galet de bouillon de légumes. Portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 20 mn environ.

ETAPE 4

Pendant ce temps, dans une autre casserole, portez de l'eau à ébullition. Plongez-y les œufs et laissez cuire 6mn, passez-les sous l'eau froide et égalez-les.

ETAPE 5

Torréfiez les pignons de pin dans une poêle à sec pendant 5mn.

ETAPE 6

Pour vérifier la cuisson de la soupe, piquez un morceau de courge avec la pointe d'un couteau. Mixer pour obtenir un velouté délicat. Vérifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre. Vous pouvez ajouter une cuillerée à soupe de crème fraîche pour plus d'onctuosité.

ETAPE 7

Plongez les 400g de ravioles au chèvre et fines herbes dans la soupe et laissez cuire 2mn à feu très doux.

ETAPE 8

Répartissez la soupe avec les ravioles dans 4 assiettes. Ajoutez dans chaque assiette un œuf coupé en deux ainsi que les pignons de pin torréfiés. Vous pouvez décorer avec quelques feuilles de persil !

 400g de ravioles surgelées au chèvre et fines herbes



1 butternut moyenne



4 œufs



1 galet ou 1 cube de bouillon de légumes



3 cuillerées à soupe d'échalotes coupées en petits morceaux



1 cuillerée à soupe d'ail coupé en petits morceaux



60 g de pignon de pin



1 litre d'eau



1 à 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive



Sel et poivre



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !