

Ravioles de Royen aux Courgettes et Rondelles de Merguez

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|----------|
| - Merguez | 4 |
| - Courgettes | 1 |
| - Ail en Poudre | |
| - Crème Fraîche | 200 ml |
| - Ravioles du Dauphiné | 1 paquet |
| - Féta (Fromage Grecque) | 1 |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Dans un wok, saisissez les merguez sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles sont presque cuites, réservez-les sur une planche à découpez et taillez-les en rondelles.
- Râpez la courgette avec une grosse râpe.
- Faites-la revenir dans le wok avec de l'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Arrosez de crème fraîche et laissez mijoter quelques minutes en remuant. Intégrez-y les rondelles de merguez.
- Egouttez et coupez la féta en dés. Poivrez-les.
- Au dernier moment, ajoutez les pâtes à la sauce crème-courgette-merguez et remuez délicatement. Allongez éventuellement avec un peu de crème.
- Servez dans des assiettes creuses et déposez quelques dés de féta sur le tout.

