



SAUCE BUTTERNUT, RICOTTA ET THYM

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 300g de carottes
- 300g de butternut
- 300g de ricotta
- 200g d'oignons
- 100g de crème liquide
- thym
- sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN
TEMPS TOTAL : 40 MIN

PRÉPARATION

- 1. Eplucher les carottes, le butternut et les oignons. Couper les carottes et le butternut en cubes. Emincer les oignons.*
- 2. Dans une casserole, faire revenir les oignons, les carottes et le butternut avec un peu d'huile.*
- 3. Ajouter la ricotta, la crème et le thym.*
- 4. Laisser cuire à feu doux en remuant doucement. Assaisonner à votre convenance.*
- 5. Servir la sauce avec des pâtes ou du riz.*

