

GRATIN DE RAVIOLES *aux courgettes et fromage de chèvre*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

40



Cuisson

30



INGRÉDIENTS

- 4 plaques de Ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 20 g de beurre demi-sel
- Un filet d'huile d'olive
- 4 courgettes
- Sel fin et poivre
- 100 g d'emmental râpé
- 35 g de beurre
- 35 g de farine
- 40 cl de lait demi-écrémé
- Muscade moulue
- Une bûche de chèvre de 200 g

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Rincer les courgettes puis les découper en fines rondelles sans les éplucher. Faire chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une sauteuse puis faire revenir les courgettes une dizaine de minutes en mélangeant. Les faire légèrement griller. Saler et poivrer.
- Beurrer un plat à gratin avec le beurre demi-sel. Répartir l'ensemble des courgettes. Parsemer d'emmental râpé sur toute la surface puis ajouter les plaques de Ravioles du Dauphiné Saint Jean.
- Préparer la sauce béchamel : Faire fondre le beurre doux dans une casserole puis verser la farine. Bien mélanger sur le feu pendant quelques secondes afin d'obtenir un roux. Retirer la casserole du feu puis verser le lait froid en filet tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Revenir sur le feu puis cuire la béchamel à feu moyen jusqu'à épaississement sans cesser de fouetter l'ensemble ; environ une à deux minutes. Retirer du feu, saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade moulue. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Verser la sauce béchamel sur les plaques de ravioli puis découper la bûche de chèvre en rondelles. Disposer les rondelles de chèvre sur la béchamel puis enfourner 30 minutes à 200°C. Déguster dès la sortie du four.

ASTUCE

Pour un résultat encore plus savoureux, vous pourrez faire griller les rondelles de courgettes de chaque côté à la plancha / grill au lieu de les précuire à la poêle. L'emmental râpé pourra être remplacé par du comté râpé.

Une recette signée Chef Clément