RAVIOLES DU DAUPHINÉ *& crème de comté, endives caramélisées et chips de jambon cru*

Plat | *Ravioles* | *Nb. portions* **2** | *Cuisson* **40 MIN**

INGRÉDIENTS

- **1 barquette 4 plaques de Ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 2 endives
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de comté
- 2 tranches de jambon d'Auvergne
- Sel, Poivre
- Beurre
- Sucre de cannes
- Graines de chanvre

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 250°C. Disposer les tranches de jambon sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Enfourner et cuire 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que le jambon soit bien doré.
- Dans une casserole, verser la crème et le comté. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 minutes à feu doux. Saler si besoin et poivrer à la fin de la cuisson.
- Couper les endives en 2 dans le sens de la longueur. Les faire revenir dans un peu de beurre face intérieur.
- Saler et poivrer puis saupoudrer de sucre de cannes. Laisser caraméliser 5 minutes puis terminer la cuisson en dorant toutes les faces des endives (10 minutes environ).
- Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les ravioles du Dauphiné dans une eau frémissante. Les retirer avec une écumoire puis les réserver avec un fil d'huile d'olive.
- Dans une assiette creuse, déposer 2 cuillères à soupe de crème de comté, une partie des ravioles, les endives caramélisées, puis finir avec quelques ravioles et les chips de jambon cru.
- Servir immédiatement.

ASTUCE

Mettre les tranches de jambon cru entre 2 feuilles de papier cuisson et poser un plat lourd pour faire des chips bien plates.