

PASTIER FRANÇAIS

**SAINT-JEAN®**

DEPUIS 1935




## RAVIOLI AU BŒUF ET PETITS OIGNONS, GRATINÉE D'AUBERGINE AU COMTÉ

**Préparation : 1h30**

**Cuisson : 1h15**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 2 poivrons rouges
- Huile d'olive 
- Sel, poivre
- 1 sachet de ravioli bœuf et petits oignons Saint Jean
- 2 belles aubergines
- 1 morceau de comté à râper
- 1 poignée de pousses d'épinards

**Préparation :**

Préparer le caviar de poivrons : placer les poivrons au four pendant 40 mn. Une fois cuits, couper en deux, les épépiner, les éplucher puis les couper en lanières. Mixer avec l'huile d'olive. Saler, poivrer. Couper les aubergines en quatre dans le sens de la longueur et réaliser des incisions en croix dans la chair. Les placer sur une plaque avec un papier cuisson, assaisonner de sel et huile d'olive généreusement et mettre à rôtir au four à 180°C durant 1 heure.

Mettre à réchauffer dans une petite casserole le caviar de poivron. Cuire les ravioli à l'eau bouillante salée durant 4 mn, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Pour la finition, placer les quarts d'aubergine en aplatissant un peu la chair. Ajouter au milieu des aubergines un peu de poivron ainsi que les ravioli et les feuilles d'épinards. Parsemer de comté râpé et replacer au four pour quelques minutes afin de gratiner le tout.

Pour le dressage, dans des assiettes allongées de préférence, placer 2 quarts d'aubergine tels quels sur les assiettes.

Déguster sans tarder.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

**WWW.SAINT-JEAN.FR**