

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 / 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

- 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