# RAVIOLES DU DAUPHINÉ *et Crumble de légumes du soleil*

| Plat | Ravioles | Nb. portions | Préparation | Cuisson |
|---|---|---|---|---|
| | | 4 | 40 | 45 |



## INGRÉDIENTS

- **2 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 2 tomates
- 8 olives vertes
- 30 g de comté finement râpé
- 35 g de beurre
- 45 g de farine
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Basilic frais

## RECETTE

**Préparation**

- Éplucher et rincer la courgette que vous découperez en tranches et l'aubergine que vous découperez en lamelles. Éplucher l'oignon et l'émincer en lanières. Rincer et retirer le pédoncule des tomates. Les découper en quartiers.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive puis faire revenir l'oignon 4 minutes à moyen. Ajouter tous les légumes, mélanger, saler et poivrer, ajouter un petit verre d'eau puis laisser mijoter une vingtaine de minutes en mélangeant régulièrement. Sept à huit minutes avant la fin de la cuisson, rajouter les olives vertes et le basilic frais rincé et émincé finement. Si nécessaire, saler et poivrer à nouveau. Si cela commence à accrocher n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau.
- Faire ramollir le beurre puis le mélanger avec la farine et le comté râpé finement. Mélanger la pâte à la main et l'effriter en morceaux de différentes tailles. Si la pâte ne s'effrite pas correctement, rajouter un petit peu de farine. Réserver le crumble de côté.
- Disposer deux cuillères à soupe de légumes puis rajouter une demi-plaque de ravioles du Dauphiné. Recouvrir avec deux nouvelles cuillères de légumes et parsemer enfin le dessus de crumble au comté.
- Enfourner les ramequins dans un four préchauffé à 180°C à mi-hauteur pendant 20 minutes.
- Servir dès la sortie du four.

## ASTUCE

Pour le crumble, le comté pourra être remplacé par du parmesan.

N'hésitez pas à créer votre propre version en réalisant la recette avec d'autres légumes !