RAVIOLES *avec des aubergines farcies*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 20 | Cuisson: 20



INGRÉDIENTS

- **4 plaques ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 2 aubergines
- 2 tranches de jambon blanc
- 6 cl de pulpe de tomates
- 4 g de beurre
- Persil frais

RECETTE

Préparation

- Rincer les aubergines puis les couper en deux. Enlever les pépins et les faire cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ramollissement.
- Pendant ce temps, pocher les ravioles pendant 1 minute dans une grande quantité d'eau frémissante salée.
- Découper le jambon en lamelles puis le mélanger avec la pulpe de tomates et les ravioles égouttés à l'aide d'une écumoire.
- Creuser légèrement les aubergines à l'aide d'une cuillère à soupe après les avoir bien égoutté et essuyé à l'aide de papier absorbant.
- Disposer les aubergines dans un plat à gratin et les farcir avec la préparation aux ravioles. Pour terminer, parsemer de persil frais rincé et finement haché.
- Enfourner 5 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C.

ASTUCE

Les aubergines peuvent être remplacées par des courgettes rondes.