

## RAVIOLINES EMMENTAL ET OIGNONS RISSOLÉS, *gratin* *de lardons*



Apéritif



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

10MIN



Cuisson

20MIN



### INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Emmental oignons rissolés 250g
- 100g d'allumette de lardons
- 120mL de lait
- 150mL de crème liquide
- 5 cL de vin blanc (facultatif)
- Sel, poivre
- 40d d'emmental râpé

### RECETTE

#### PRÉPARATION DE LA CRÈME

- Dans une poêle, faire griller les lardons 3 à 4 min à feu vif (sans ajout de matière grasse).
- Ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié.
- Ajouter la crème et le lait. Saler poivrer.
- Chauffer jusqu'à ébullition.

#### ASSEMBLAGE

- Préchauffer le four à 220°C.
- Répartir les raviolines dans un plat à gratin ou de petits plats individuels.
- Ajouter la crème chaude. Bien mélanger.
- Saupoudrer d'emmental et enfourner pour 15 à 20 min (cela dépend de la taille de votre plat).
- Servir avec une salade verte ou une purée de légumes.

### ASTUCE

Les lardons peuvent être remplacé par de la truite fumée détaillée en dés (sans la faire griller). On peut ajouter un poireau émincé précuit à la vapeur également.