GRATIN DE RAVIOLES EMMENTAL BIO *chou-fleur et safran*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 30 MIN | Cuisson: 60 MIN



INGRÉDIENTS

- **4 plaques de ravioles Emmental Bio Saint Jean**
- 1 petit chou-fleur
- 2 cuillères à soupe de fond de veau en poudre
- 35 g de beurre
- 35 g de farine
- 50 cl de lait entier
- Sel fin / Poivre
- Quelques pistils de safran ou une dosette de safran en poudre
- Chapelure de pain
- Un morceau de Comté

RECETTE

Préparation

- Découper les bouquets de la tête du chou-fleur puis les rincer. Porter une grande casserole d'eau à frémissement puis y diluer le fond de veau en poudre à l'aide d'un fouet. Plonger les bouquets du chou-fleur et laisser cuire une trentaine de minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Pendant ce temps, préparer la béchamel : Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine, bien mélanger à l'aide d'un fouet pendant quelques instants. Tout en mélangeant, verser ensuite le lait à température ambiante hors du feu. Remettre la casserole sur le feu et cuire la béchamel une à deux minutes sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Assaisonner de sel fin, poivre puis rajouter le safran. Bien mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Dans un grand plat à gratin, disposer le chou-fleur que vous aurez préalablement égoutté. Rajouter les plaques de Ravioles Emmental Grand Cru Saint Jean. Il sera également possible de séparer les ravioles pour qu'ils soient mélangés avec le chou-fleur.
- Verser la béchamel sur l'ensemble du plat. Parsemer l'ensemble de chapelure de pain puis de comté râpé et à nouveau de chapelure. Enfourner 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que le dessus soit légèrement coloré.

ASTUCE

Pour préserver les saveurs du chou-fleur, vous pourrez privilégier une cuisson vapeur. Pour ce qui est du comté, il pourra être remplacé par tout autre fromage râpé comme par exemple de la mimolette vieille afin d'y apporter une touche d'originalité supplémentaire.