



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gratin de ravioles et courgette

 Pour 3 personnes |  Très facile

 38 min | **2.33€** La portion (prix indicatif)



Prenez de délicieuses ravioles et préparez un délicieux gratin en associant la courgette. Un régal.

Pour pimper la recette, vous pouvez rajouter de l'ail et/ou de la muscade moulue.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Courgette
- **240 g** de Raviole du Dauphiné ou au fromage
- **100 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **70 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation

**Préparation : 8 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Lavez 1 courgette mais ne l'épluchez pas. Coupez ses extrémités.
- 3 Si vous utilisez un mixeur (plus rapide) : coupez les courgettes en gros morceaux. Mettez-les dans le bol du mixeur puis mixez par à-coups pour obtenir des courgettes râpées.
Selon la taille de votre mixeur, procédez en une ou plusieurs fois.
Si vous utilisez une râpe manuelle ou électrique : râpez (avec une râpe fine) les courgettes entières.

Facultatif : râpez une gousse d'ail avec les courgettes.

- 4 Dans un bol, mélangez les courgettes râpées et 100 ml de crème liquide. Salez et poivrez généreusement.
Facultatif : ajoutez de la muscade moulue si vous en avez.
Mélangez et passez au montage.
- 5 Dans le fond du plat à gratin, déposez une plaque de ravioles.
Versez dessus $\frac{1}{3}$ du mélange courgettes/crème. Recouvrez d'une plaque de ravioles.
Ajoutez dessus $\frac{1}{3}$ des courgettes, puis parsemez la moitié de l'emmental (35 g)/
- 6 Répétez l'opération : ravioles, courgettes (le dernier tiers), ravioles et le reste d'emmental (35 g de nouveau).
- 7 Enfournerez une trentaine de minutes jusqu'à ce que l'appareil à courgette soit pris et le fromage gratiné.
- 8 Laissez refroidir 5 minutes avant de déguster avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.