

GRATIN DE RAVIOLES AUX COURGETTES

Pour 6 personnes

- 12 plaques de ravioles de Romans
- 3 grosses courgettes (ou 4-5 petites)
- 20 cl de crème liquide
- 125 grammes d'emmental rapé
- Ail, sel, poivre (éventuellement champignons –cèpes ou girolles- secs réduits en poudre)

Laver et ébouter les courgettes, les détailler en lamelles de 3 mm dans le sens de la longueur (à la mandoline ou a la trancheuse).

Ecraser une gousse d'ail au fond d'un plat a gratin 20x30 cm.

Garnir le plat d'une première couche de lamelles de courgettes, puis couvrir d'une épaisseur de plaques de ravioles (3 plaques doivent tenir dans le plat sans se superposer), retirer le papier, rajouter un trait de crème, saupoudrer légèrement d'emmental, saler et poivrer généreusement (et éventuellement saupoudrer des champignons en poudre).

Recommencer cette opération 3 fois, terminer par une couche de courgettes, un peu de crème, sel, poivre et emmental.

Enfourner à 180 ° pour 1 heure à 1h15, le gratin est cuit quand les courgettes sont fondantes.

