



LA BELLE VIE

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

Gratin de ravioles & poireaux

 Pour 3 personnes Très facile 40 min**3.05€ La portion** (prix indicatif)

Parce que les ravioles, c'est aussi super bon en gratin. Ici avec du poireaux.

Vous pouvez pimper la recette avec un peu de curry et de la moutarde si vous voulez.

Les ingrédients

- **400 g** de Poireau
- **240 g** de Raviole du Dauphiné ou au fromage
- **100 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **70 g** de Comté rapé
- **20 g** de Beurre doux

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Coupez les extrémités de 400 g de poireaux (conservez la partie verte foncée pour des bouillons) et enlevez la feuille extérieure.
Coupez des rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur : plus les rondelles sont fines, plus la fondue sera rapide à cuire. Lavez-les dans un bain d'eau froide pour enlever la terre (n'hésitez pas à bien les frotter entre vos mains) et égouttez-les.
- 3 Faites chauffer une grosse noix de beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les poireaux. Salez.

Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Mélangez de temps en temps.

Facultatif : pendant ce temps, ajoutez du curry en poudre ou de la moutarde dans la crème liquide.

- 4 Quand les poireaux sont cuits et fondants, passez au montage.
Versez env. 3 càs de crème dans le fond du plat à gratin.
Déposez dessus 1 plaquette (ou 2 plaquettes selon la forme de votre moule).

Astuce : pour éviter que les ravioles ne se détachent et collent entre elles, déposez la plaquette sur la crème puis enlevez le papier seulement après.

- 5 Ajoutez la moitié des poireaux dessus puis 2 càs de crème.
Répétez l'opération : 1 plaquette de ravioles, le reste des poireaux, 2 càs de crème.
Poivrez généreusement.
Finissez le montage par une couche de ravioles puis parsemez de comté râpé.

- 6 Enfournez une vingtaine de minutes.

- 7 Laissez refroidir 5 minutes.
Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.