

Gratinée de Ravioles de Royans au Saint-Marcellin et aux Morilles

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	6 plaques (au St-Marcellin)
- JAMBON CRU	4 - 6 tranches
- GRUYERE RAPE	
- OIGNON(S)	1 petit
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	30g déshydratées
- VIN ROUGE	10 cl
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- MAIZENA	2 c à soupe
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites tremper les morilles déshydratées dans un fond d'eau (15 cl), si possible le matin.
- Lorsque les champignons ont repris forme, égouttez-les en conservant l'eau de trempage. Coupez-les légèrement.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites revenir l'oignon dans de l'huile chaude. Ajoutez les champignons et laissez étuver quelques minutes puis ajoutez l'eau de trempage, le vin rouge, le fond de veau et la crème. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis liez avec le maizéna.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin puis ajoutez une peu de sauce crème-morilles.
- Déposez ensuite une couche de ravioles de Royans puis surmontez de jambon coupé en lamelles, de gruyère râpé et de nouveau de crème-morilles.
- Répétez les couches pour terminer par une couche de pâtes et recouvrez du reste de sauce crème-morilles.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez 20-25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

