

Gratin d'Épinards et Ravioles aux Noix-Settes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- GOUSSE(S) D'AIL	1
- NOISETTE(S)	25g
- CERNEAU(X) DE NOIX	25g
- RAVIOLIS	400g (aux fromages)
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- EPINARDS	400g frais
- LARDONS	250g fumés
- BEURRE	30g
- FARINE	30g
- LAIT	300 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'ail.
- Mixez finement les noisettes et les noix au Monsieur Cuisine 5-7 secondes sur "Turbo". Réservez.
- Faites étuver les épinards avec un peu de beurre. Ajoutez l'ail puis Salez et poivrez.
- Grillez les lardons dans une poêle chaude. Réservez.
- Faites cuire les ravioles pendant 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Huilez légèrement un plat à gratin puis déposez-y les ravioles égouttées. Saupoudrez avec un peu de mélange noix - noisettes.
- Surmontez avec les épinards. Saupoudrez à nouveau avec un peu de mélange noix - noisettes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel pas trop épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Intégrez le reste du mélange noix - noisettes dans la béchamel.
- Recouvrez votre plat de ravioles avec la sauce blanche aux noix-settes.
- Répartissez enfin les lardons précuits sur le tout.
- Saupoudrez avec un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez pendant 15-20 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.
- Servez dès la sortie du four.

