

Gratin de Ravioles aux Girolles et Courgettes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g au fromage
- GIROLLE(S)	300g
- OIGNON(S)	½
- COURGETTE(S)	1
- HERBES DE PROVENCE	½ c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- HUILE D'OLIVE	
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- CHEDDAR	50g râpé
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la courgette en dés de ½ cm cube.
- Emincez l'oignon.
- Nettoyez les girolles et coupez-les mais pas trop petites.
- Dans une poêle, faites revenir les oignons avec les courgettes dans de l'huile d'olive. Assaisonnez d'ail et d'herbes de Provence. Salez et poivrez. Lorsque les courgettes sont tendres, réservez sur une assiette.
- Faites alors revenir les girolles dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, de muscade, sel et poivre.
- Incorporez les courgettes précuites avec les champignons puis arrosez de crème et intégrez la moutarde. Laissez épaissir.
- Dans une casserole remplie d'eau salée bouillante, faites cuire le temps nécessaire les ravioles puis égouttez-les.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Ajoutez alors les ravioles à la sauce et mélangez.
- Transvasez le tout dans un plat à gratin et saupoudrez de cheddar râpé.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.