

Cocotte de Ravioles du Dauphiné à la Fondue de Poireaux et Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------|
| - RAVIOLES DU DAUPHINÉ | 8 plaques |
| - POIREAUX ENTIERS | 4 |
| - CAROTTE(S) | 3 |
| - JEUNES OIGNONS VERTS | 3 |
| - CURRY | 1/2 c à café |
| - CRÈME FRAICHE | 300 ml |
| - ORIGAN | |
| - GRUYERE RAPE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fines julienne.
- Emincez finement les jeunes oignons.
- Râpez les carottes en lamelles (pas trop finement).
- Faites fondre le mélange de légume dans un faitout contenant de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Ajoutez le curry, l'origan et la crème. Portez à ébullition puis retirez du feu et réservez.
- Préchauffez le four sur position grill.
- Faites chauffer un peu d'eau salée et ajoutez les ravioles 1 minute afin qu'elles se détachent du papier sulfurisé et qu'elles se séparent. Egouttez à l'aide d'une écumoire.
- Dans des cocottes individuelles, placez une couche de légumes puis une de ravioles. Recouvrez d'une seconde couche de légumes et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 5-7 minutes sous le grill afin d'obtenir une belle croûte.
- Servez sans attendre.

