

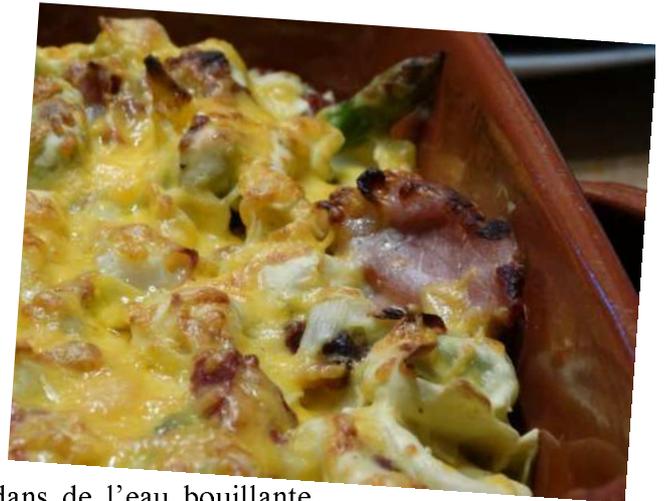
Gratin de Raviolis aux Asperges, Cheddar et Bacon-Pancetta Grillés

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- RAVIOLIS	1kg (épinards-ricotta)
- PANCETTA (JAMBON)	100g
- BACON(S)	100g
- ASPERGE(S)	500g
- BEURRE	75g
- FARINE	75g
- LAIT	1 litre
- CHEDDAR	200g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Râpez le cheddar.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Faites-les cuire 10-12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis séparez les pointes et du reste de l'asperge que vous coupez en rondelles. Réservez.
- Lorsque les asperges sont cuites, faites cuire les raviolis 4 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez et réservez.
- En attendant, faites griller à sec les tranches de pancetta et de bacon. Réservez.
- Confectionnez une béchamel (pas trop épaisse) avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez avec la muscade, sel et poivre.
- Dans un grand récipient, mélangez les rondelles d'asperges, le bacon-pancetta grillés, les raviolis et la sauce béchamel. Ajoutez un peu de cheddar râpé et délicatement les pointes d'asperge.
- Transvasez le tout dans un grand plat à gratin.
- Recouvrez du reste de cheddar râpé.
- Enfournes 15-18 minutes pour obtenir une belle croûte dorée.
- Servez sans attendre.