

## *Gratin de Ravioles de Royan aux Lardons, Chèvre et Crème*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	4 - 6 plaques
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	150g frais + 1/2 bûche
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml + 2 c à soupe
- CAROTTE(S)	3-4
- CHICON(S)	2
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- LARDONS	250g fumés
- MOZZARELLA	50g sèche
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez finement les chicons.
- Pelez et râpez les carottes pas trop fines.
- Faites suer le tout dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez. Terminez avec un peu de sucre pour confire les légumes et ajoutez 2 c à soupe de crème. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, mélangez la crème avec le chèvre frais. Salez et poivrez.
- Nappez le fond d'un plat à gratin (de la dimension des plaques de pâtes) d'une fine couche de ce mélange.
- Déposez ensuite délicatement une plaque de pâtes en retirant le papier de séparation. Répartissez alors la sauce crème-chèvre et les légumes confits. Saupoudrez de mozzarella. Répétez ces opérations avec le reste des plaques de pâtes.
- Terminez par une couche de sauce crème-chèvre.
- Coupez la bûche en rondelles et déposez sur le tout avant de saupoudrez d'origan.
- Enfourez 15 à 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

### Remarque:

Accompagnez de pain.