

## *Lasagne de Ravioles du Dauphiné aux Courgettes et Jambon*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	8 plaques
- JAMBON CUIT	6-8 tranches
- COURGETTE(S)	2-3
- AIL EN POWDRE	
- CRÈME FRAICHE	5-6 c à soupe
- LAIT	350 ml
- BEURRE	50g
- FARINE	1.5 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- PERSIL	
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les courgettes à la mandoline en fine rondelles. Faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Dans un plat à gratin huilé, déposez une couche de couchettes précuites puis surmontez d'une plaque de ravioles non défaits et crus ainsi qu'une tranche de jambon. Arrosez avec un peu de crème et recommencez l'opération pour terminer avec une plaque de pâtes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Ajoutez un peu de persil puis versez-la sur la lasagne.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pendant 30 à 40 minutes à 180°C.
- Dégustez chaud accompagné d'une salade verte.