

GRATIN D'ENDIVES, NOIX ET RAVIOLES AU CHÈVRE ET FINES HERBES FAÇON LASAGNES



4 personnes



25 minutes de
préparation



60 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation

400g de ravioles au
chèvre et fines
herbes surgelées ou 2
barquettes fraîches

Rincez les endives, coupez la base et émincez-les en tronçons de 1 cm environ
Les précuire à la vapeur pendant 20 mn puis les verser dans une passoire
pour retirer l'excédent d'eau.

Préchauffez le four à 180 °C

Verser les endives dans un saladier, ajouter 80g de gruyère râpé, les noix,
salez et poivrez légèrement.

Préparer la sauce blanche : dans une casserole sur feu doux, faites fondre
le beurre, ajoutez la farine et remuer au fouet. Incorporer l'eau au fur et à
mesure en remuant sans arrêt pour obtenir une sauce semi épaisse. Salez et
poivrez légèrement.

Dans le plat allant au four, déposer un peu de sauce blanche, puis une
couche d'endives, déposez ensuite une couche de ravioles, puis à nouveau de
la sauce blanche, les endives et les ravioles.

Parsemez les 20g de gruyère râpé restant

Enfournez pour 30 à 45 mn. C'est prêt.



1 kg d'endives



100g de noix en
coque



100g de gruyère râpé



3 cuillerées à soupe
de farine



40 g de beurre



30 cl d'eau



Sel, poivre



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !