

## GRATIN DE RAVIOLES, COURGETTES ET CHORIZO



4 personnes



20 minutes de  
préparation



25 minutes de  
cuisson



Facile



### Ingrédients

8 plaques de Ravioles  
du Dauphiné Label  
Rouge ou 500g de  
Ravioles du Dauphiné  
surgelées



2 courgettes



100g de chorizo doux



20cl de crème liquide



2 œufs



100g de Comté râpé



1 gousse d'ail



10g de beurre



Sel, poivre



### Préparation

Préchauffez le four à 210°C

Lavez et râpez les courgettes. Retirez la peau du chorizo et découpez-le en petits morceaux

Dans un saladier, battez les œufs puis incorporez la crème liquide tout en continuant de battre. Ajoutez les courgettes râpées, les morceaux de chorizo, les ravioles surgelées et enfin le comté râpé. Salez et poivrez à votre convenance.

Si vous utilisez des ravioles fraîches en plaque, ne les ajoutez pas à la préparation, vous les disposerez par la suite dans le plat à gratin.

Frotter le plat à gratin avec la gousse d'ail puis beurrez-le. Verser le contenu du saladier avec les ravioles surgelés dans le plat à gratin.

Si vous utilisez des ravioles fraîches en plaques : dans le plat à gratin frotté à l'ail puis beurré, disposez une couche de préparation de courgettes puis déposez des plaques de ravioles et renouvelez l'opération en terminant par la préparation de courgettes.

Enfourner pour 25 mn environ.



N'hésitez pas à nous envoyer  
vos propres recettes et photos  
à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !