

GRATIN DE RAVIOLES PROVENÇALES, COURGETTES ET OLIVES NOIRE



4 personnes



15 minutes de
préparation



25 minutes de
cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation

8 plaques de Ravioles Provençales ou 500g de Ravioles Provençales surgelées

2 courgettes

100g d'olives noires

20cl de crème liquide

2 œufs

100g d'emmental râpé

1 gousse d'ail

10g de beurre

Sel, poivre

Préchauffez le four à 210°C

Lavez et râpez les courgettes

Dans un saladier, battez les œufs puis incorporez la crème liquide tout en continuant de battre. Ajoutez les courgettes râpées, les olives noires, 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 surgelées 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 !