

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

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

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



Préparation

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.



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