

GRATIN DE PATATES DOUCES ET RAVIOLES AU CHÈVRE ET FINES HERBES



4 personnes



15 minutes de
préparation



30 - 45 min
de cuisson



Facile

Ingrédients

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

 1kg800 de patates douces

 20cl crème fraîche

 1 œuf

 10cl de lait

 50g de gruyère râpé

 3 cuillères à soupe de ciboulette

 1 cuillère à café d'ail écrasé

 1 pincée de noix de Muscade

 Sel, poivre



Préparation

Peler et couper les patates douces.

Précuire les patates douces à vapeur pendant 15 minutes. Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la sauce de cuisson en battant l'œuf avec la crème, puis en rajoutant le lait. Y ajouter l'ail, la ciboulette, la muscade et le sel et poivre.

Dans un plat, alterner une couche de patates douces, une couche de ravioles au chèvre et fines herbes.

Ajouter la sauce puis parsemer de gruyère râpé.

Enfourner pour 30 à 45 minutes.



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