

## GRATIN D'ENDIVES, DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE ET MAROILLES



4 personnes



20 - 25 minutes  
de préparation



30 - 45 min  
de cuisson



Facile



### Ingrédients

400 g de ravioles du  
Dauphiné Label  
Rouge surgelées ou 2  
barquettes de ravioles  
fraîches

1 kg d'endives

1 maroilles

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 tronçon de 1 cm environ

Les précuire à la vapeur pendant 20 mn puis les verser dans une passoire pour retirer l'excédent d'eau : pressez-les au maximum pour éliminer l'eau.

Coupez le maroilles en tranches de 5 mm d'épaisseur

Préchauffez le four à 180 °C

Préparer la sauce blanche : dans une casserole sur feu doux, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et remuez 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 recouvrir de tranches de maroilles, renouvelez l'opération pour terminer par du maroilles puis verser le reste de la sauce blanche sur le plat.

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

Cette recette est idéale pour faire manger des endives cuites car du fait des 2 cuissons (vapeur et four) elles ne sont absolument pas amères.



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