

GRATIN DE RAVIOLES, CAROTTES ET NOISETTES



4 personnes



10 minutes de
préparation



20 à 30 min de
cuisson



Facile



Ingrédients



400g de ravioli aux
cèpes ou 4 plaques de
ravioli fraîches aux
cèpes



4 carottes de taille
moyenne (râpées ou
en rondelle)



10cl de crème liquide



Noisettes
grossièrement
concassées



Fromage râpé



Une pincée de paprika



Sel, poivre



Préparation

Préparez les carottes à votre convenance.

- Cuisson à la vapeur : râpées 5 min ou en rondelles 10 min
- Cuisson à l'eau : en eau bouillante en eau salée, 3 min pour les râpées et 7 min pour les rondelles
- Cuisson à l'étouffé avec une cuillère d'huile d'olive : même temps que la cuisson à l'eau, mais il faut remuer régulièrement

Mélangez la crème avec une pincée de paprika, sel et poivre.

Dans un plat à gratin, disposer une première couche de carottes, puis des ravioli (une plaque si vous utilisez les ravioli fraîches), un peu de crème, puis à nouveau des carottes, etc.

Terminer par une couche de carottes, de crème puis parsemé d'emmental râpé et de noisettes concassées.

Faire cuire 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Bon appétit !



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