

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN DE RAVIOLES, POIREAUX ET CHAMPIGNONS

pour 3 personnes :

1 paquet de ravioles Saint-Jean - 3 petits poireaux - 300g champignons de Paris - 4 càs de crème fraîche - 1 petit morceau de comté râpé - sel - poivre - noix de muscade moulue -

Beurrer un plat à gratin. Préchauffer le four à 180° (th.6). Emincer les poireaux nettoyés, les faire revenir avec un peu de beurre et de l'huile d'olive dans une poêle en les salant jusqu'à ce qu'il soient tendres. Nettoyer les champignons, les émincer et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Saler et poivrer.

Poser une plaque et demi de ravioles dans le fond du plat. Répartir les poireaux dessus, puis les champignons. Finir par le reste des ravioles. Couvrir de crème fraîche. Saler, poivrer, muscader. Râper le comté sur le dessus.

Enfourner et cuire 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr