

Ravioles aux légumes du soleil



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Malgré sa forme et son nom, la raviole n'a rien d'un avatar du ravioli transalpin. Elle est bien d'origine dauphinoise et trouve ses origines dans la cuisine de l'antiquité romaine. La raviole du Dauphiné bénéficie du Label Rouge depuis 1998. Le Label Rouge atteste du niveau de qualité supérieure du produit, tant au niveau de l'origine des matières premières utilisées qu'au niveau du procédé de fabrication.

Ingrédients

- 1 courgettes
- 1 aubergine
- des tomates
- des ravioles du dauphiné
- 1 sachet de gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin
- lait
- crème fraîche
- 1 oeuf
- 1 pincée de curry

Préparation

- 1 Peler dans la longueur les courgettes une bande sur deux. Peler l'oignon et le couper en petits morceaux. Couper les courgettes en rondelles. Dans un plat à gratin, mettre un fond de rondelles de courgettes crues. Saler et poivrer.
- 2 Etaler ensuite les plaquettes de ravioles crues côte-à-côte. Saler, poivrer et ajouter un peu de gruyère.
- 3 Eplucher l'aubergine, la couper en rondelles et les poser sur les plaques de ravioles. Saler et poivrer. Ajouter des morceaux d'oignon. Disposer une autre couche de ravioles crues. Saler et poivrer et parsemer de gruyère râpé.
- 4 Continuer avec le même principe pour les tomates. Comme il me restait quelques tomates cerise orangées, je les aussi ajoutées. Parsemer le tout de gruyère râpé.
- 5 Battre un oeuf et ajouter 1/4 de litre de lait et une brique de crème fraîche pour obtenir au maximum 1/2 litre de liquide. Saler et poivrer et ajouter du curry selon votre goût. Mélanger le tout. Verser dans le plat afin que le mélange se répartisse correctement entre les différentes couches.
- 6 Cuire 35 à 40 minutes à four chaud à 220°C ou thermostat 7.
- 7 Ma suggestion : Au début de la cuisson, je couvre mon plat à gratin avec du papier d'aluminium afin que le gratin soit moelleux et plus humide. A mi-cuisson, je l'enlève, je laisse cuire et gratiner. Par précaution, piquer avec la pointe d'un couteau vers la fin pour vous assurer de la bonne cuisson du tout.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

