



Gratin de courgettes aux ravioles

Ingrédients

- 4 / 5 fines courgettes
- 4 plaques de ravioles
- 1 brique de crème fraîche (25 cl)
- 1 verre de bouillon de volaille
- 1 verre de lait
- Gruyère râpé
- Sel / poivre

Préparation

Peler les courgettes (une bande sur deux), les couper en rondelles.

Mettre une couche de courgettes.

Étaler les plaquettes de ravioles sur les courgettes.

Ajouter un peu de gruyère.

Disposer une autre couche de courgettes.

Verser le mélange crème fraîche / bouillon de volaille / lait.

Ajouter le reste du gruyère râpé.

Cuire 50-55 minutes à four chaud (220°C / thermostat 7).

Bonne dégustation !