

# Lasagnes de ravioles de Royans à la crème de poireaux



© Les Papilles Estomaquées... 2013

“ Les poireaux du jardin sont attaqués par la larve de la mouche mineuse qui longe les feuilles en descendant vers les racines en y creusant de belles travées qui rosissent et rendent le poireau faible. Lorsque seules les feuilles sont atteintes, pas trop de soucis! Par contre, si la base et les racines sont attaquées, c'est la fin des poireaux ! C'est malheureusement le cas pour certains de mes poireaux ! J'ai quand même un peu chance, ils n'ont pas été attaqués au printemps... ce qui aurait été radical pour leur développement. Je me suis donc empressée d'en cueillir et d'en cuisiner un maximum cette semaine ! Cette recette a été extirpée, avec bonheur, de mon ancien blog! Quand j'habitais dans le sud, j'ai découvert les [ravioles de Royans Bio fabriquées par la société St-Jean](#). Je les achetai à la foire Bio de Marseille en carton de 5 paquets de 4 plaques. Sur Strasbourg, je n'ai pas encore trouvé de bon plan. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 2 paquets de [ravioles de Royan](#) (soit 8 plaques)
- 4 à 6 [poireaux](#)
- 150 à 250 ml de jus de cuisson des [poireaux](#)
- 100 ml de crème liquide entière
- 2 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe de beurre demi-sel
- 2 à 4 branches de [marjolaine](#)
- 1 œuf
- Chapelure
- 200 g de râpé (emmental ou gruyère)
- 100 g de parmesan râpé
- Beurre demi-sel pour le gratin
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez les poireaux pour les débarrasser du sable et de la terre (et ici des larves de la mouche mineuse). Faites-les blanchir 10 minutes dans une eau salée bouillonnante. Égouttez-les en conservant l'eau de cuisson. Hachez les poireaux puis réservez.

Préparez la béchamel avec la farine, le beurre, le jus de cuisson des poireaux et la crème : Dans une casserole, faites fondre le beurre, à feu doux, sans le faire brunir. Ajoutez la farine en mélangeant constamment au fouet pendant quelques minutes, ou le temps que la farine devienne lisse. Ajoutez graduellement l'eau de cuisson des poireaux et la crème en mélangeant sans arrêt afin d'éviter les

grumeaux. Augmentez la température de cuisson et amenez doucement à ébullition en mélangeant constamment et laissez épaissir. Assaisonnez. Retirez du feu. Une fois la béchamel prise, ajouter le parmesan râpé et un œuf (sauce Mornay). Mélangez vigoureusement. Assaisonnez. Réservez.

Répartissez la moitié des plaques de ravioles en une seule couche dans le fond d'un grand plat. Ajoutez les poireaux puis la sauce Mornay. Assaisonnez puis effeuillez la moitié des tiges de marjolaine et enfin répartissez en une seule couche la dernière moitié des plaques de ravioles. Saupoudrez de râpé et de chapelure. Répartissez de fines tranches de beurre demi-sel. Assaisonnez. Effeuillez le reste de la marjolaine.

Enfournez à 210 - 220 °C le temps qu'une jolie croûte dorée se soit formée en surface (environ 20 minutes).

### Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez la marjolaine par de la sarriette, de l'origan ou du [basilic à l'huile](#).
- Remplacez le beurre par de l'huile d'olive.