

Gratin de ravioles de Royans à la courge muscade et ciboulette



*“ Une variation de la recette d’avant hier...
mais cette fois-ci avec des ravioles de
Royans et de la courge muscade de Provence.
”*

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 1 kg de chair de [courage](#) (ici de la [courage muscade de Provence](#))
- 1 botte de [ciboulette](#)
- 200 – 375 g de ravioles de Royans
- 125 ml de lait
- 100 g de fromage râpé
- 1 c. à soupe de farine
- 1 œuf
- Huile d’olive
- Muscade
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez et épépinez la courge (ou la tranche). Coupez la courge en cubes que vous ferez dorer dans un filet d’huile d’olive pendant quelques minutes. Couvrez, réduisez le feu et faites cuire 20 minutes ou le temps que la chair de courge s’attendrisse.

Enlevez le couvercle et laissez cuire jusqu’à évaporation de l’eau de cuisson. Ajoutez une cuillère à soupe de farine, donnez quelques tours de cuillères en bois. Ajoutez la crème, l’œuf battu et le fromage. Mélangez. Assaisonnez à votre convenance.

Versez le mélange dans un plat à gratin avec la ciboulette ciselée. Répartissez la plaque de ravioles de Royans. En fonction de l’épaisseur du plat, vous aurez besoin d’une quantité variable de ravioles. Arrosez d’un filet d’huile d’olive.

Enfournez le gratin dans le milieu du four préchauffé à 200-210°C pendant environ 20 à 30 minutes ou jusqu’à ce que les ravioles soient bien dorées.

Et Que Dire De Plus ?

→ A la base, c’est-à dire sur l’ancien blog, j’avais préparé cette recette avec de la courge muscade de Provence, mais il est possible d’utiliser une toute autre variété de courge.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/gratin-de-ravioles-de-royans-a-la-courage-muscade-et-ciboulette/>
