

Gratin de ravioles de Romans de Sandrine

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Recette n° 2 de Sandrine, ma Sourette

Voici la 2ème recette de ma soeurette...

Alors merci pour cette recette gourmande et très drômoise ... Lafournaise01

« C'est important de goûter la raviole crue pour savoir si elle est bonne !
Recette à faire en duo, ici avec Roro26.»

Ça c'est une blague de ma sœur car elle adooooore manger les trucs crus !
La raviole est une petite pâte d'origine de Romans (Drôme) farcie avec du persil notamment d'où sa couleur intérieure verte. Il peut y avoir d'autres ingrédients.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- * 8 plaques de ravioles (soit environ 500g)
- * 150g de lardons nature
- * 80 à 100g de gruyère râpé
- * 40 à 50cl de crème légère
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- * 2L d'eau
- * gros sel



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une grande casserole, mettre l'eau, le sel et l'huile. Porter à frémissement.

Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une poêle chaude.

Oter le gras à mi-cuisson (vider le gras dans un récipient avec du papier essuie-tout dedans).

Réserver quand ils sont légèrement grillés.

Le moment délicat de cette recette délicieuse c'est la cuisson des ravioles.

Suivre le mode d'emploi mais voici quelques astuces pour être au top :

- * utiliser des ravioles bien froides (les mettre quelques minutes au congélateur avant utilisation même)
- * ne pas les faire bouillir les ravioles
- * plonger la plaque de ravioles complète avec le papier dans l'eau en la tenant par un petit coin où on aura pris soin de décoller les ravioles de ce coin-ci (ou utiliser une pince pour tenir puis enlever la feuille de papier)
- * utiliser 2 grandes fourchettes pour décoller et séparer les ravioles unes à unes
- * faire cuire les plaques de pâtes par 2 ou 3 seulement
- * les ravioles cuisent très rapidement et elles sont cuites dès qu'elles reviennent en surface
- * utiliser une écumoire pour récupérer les ravioles cuites

- * les mettre immédiatement dans le plat à gratin (de dimension environ 17x25cm)
- * il faut être rapide pour que les ravioles cuites ne collent pas les unes aux autres donc mettre un peu de crème dans le fond du plat à gratin avant d'y déposer les ravioles cuites
- * brasser délicatement les ravioles cuites dans la crème pour éviter qu'elles ne collent les unes aux autres.

Quand les ravioles sont cuites, ajouter alors les lardons et le reste de la crème. Mélanger délicatement l'ensemble.

Il faut que la crème recouvre généreusement les ravioles.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Enfourner pour 10 minutes.

Faire cuire les 2 dernières minutes en position grill pour dorer le gratin.

Servir aussitôt !

Astuces :

On peut poivrer le gratin si on aime un peu plus relevé.

On peut préparer le gratin à l'avance et enfourner juste avant de manger.

On peut remplacer les lardons par du saumon frais cuit, des fruits de mer...

Recette à faire à 2 c'est plus facile lors de la cuisson des ravioles !