LA RECETTE du LUNDI



gratin de ravioles aux poireaux, comté et muscade

plat



INGRÉDIENTS

- 480 g de ravioles du Dauphiné
- 2 beaux poireaux
- 30 cl de crème liquide entière
- 120 g de comté râpé

Produits du Comptoir

- ¼ c. à café de muscade en poudre
- 1 pincée de fleur de sel à l'ail des ours
- Quelques tours de poivre noir de Madagascar
- 1 c. à soupe d'huile d'olive de Crète BIO du Comptoir

Attention à ne pas trop saler : les ravioles et le comté le sont déjà naturellement.

Pour 4 personnes - 35min

PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Lavez et émincez finement les poireaux. Faites-les revenir dans l’huile pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.
3. Ajoutez la crème, la muscade, le sel et le poivre. Mélangez.
4. Dans un plat à gratin, alternez les couches de ravioles crues et de fondue de poireaux.
5. Recouvrez généreusement de comté râpé.
6. Enfournez pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.

L'astuce gourmande du Comptoir : ajoutez quelques noisettes concassées sur le gratin avant la cuisson pour apporter une petite touche croquante irrésistible.

🤎 Pourquoi cette recette ? On met à l'honneur le poireau, un légume de saison économique, avec une recette familiale et une épice incontournable de nos plats d'hiver : la muscade !

700 Calories
24 g Protéines
39 g Glucides
49 g Lipides
Fibres : environ 3 g par portion.
Ces valeurs sont approximatives, calculées avec de la crème liquide entière à 30 % de matière grasse et 120 g de ravioles du Dauphiné par personne.

BON APPÉTIT