

# Gratin de ravioles au potiron

Pour 2 personnes  
préparation 20mn  
cuisson 20 mn

Ingrédients :

300 gr de potiron  
4 plaques de raviole  
3 à 4 c à soupe de crème entière  
150gr de fromage râpé  
2 pincées de muscade  
2 c à soupe huile d'olive  
sel, poivre.

Rincer le potiron en le passant sous l'eau.

Couper le potiron en petits morceaux, puis les faire chauffer à la poêle avec l'huile d'olive, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le potiron s'écrase facilement

Laisser évaporer l'eau en découvrant

Ecraser le potiron à la fourchette dans la poêle, ajouter 2 à 3 c à soupe de crème entière et laisser chauffer encore un peu.

Saler, poivrer, puis ajouter de la noix de muscade

Graisser un plat allant au four, alterner une couche de ravioles, une couche de purée de potiron, jusqu'à épuisement d'ingrédients

Finir par une couche de ravioles, remettre un peu de crème puis étaler le fromage râpé

Enfourner à 180°C (th 6) pendant 15 à 20mn