

Gratin de courgettes et oignons aux amandes et ravioles de Royans

Les ravioles en gratin... une idée d'Emeric qui m'a donné l'eau à la bouche... un régal à refaire à l'unanimité!



Ingrédients:

- 250 à 350 g de ravioles de Royans
- 1 gros oignon
- 5 à 6 courgettes
- Quelques branches d'origan
- 100 g d'amandes
- 2 oeufs
- 200 g de fromage blanc à 20%
- 100 g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Coupez les courgettes et les oignons en lanières et faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive avec l'origan effeuillé. Laissez cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes. Une fois cuits ajoutez aux légumes deux oeufs battus au fromage blanc. Assaisonnez.

Pendant ce temps, faites griller à sec les amandes que vous aurez préalablement pilées.

Dans un plat à gratin, déposez les courgettes aux oignons puis les amandes grillées. Recouvrez des 4 plaques de ravioles. Parsemez de parmesan frais râpé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive puis enfournez à 210°C pendant environ 20 minutes ou le temps que le tout soit légèrement doré.

Mes suggestions:

- Ajoutez des feuilles de roquette ou de chénopodes à la préparation de courgettes à cuire!
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-gratin-de-courgettes-et-oignons-aux-amandes-et-ravioles-de-royans-59166600.html>