

Courges pâtissons farcies aux ravioles et au jambon

Emilie nous a fait découvrir cette recette trouvée sur [Marmiton](#)... avec quelques modifications... excellent! N'ayant pas eu le temps de prendre la photo, j'ai récupéré la photo [ici](#)!



Ingrédients

- 4 [courges pâtissons](#)
- 150 à 200 g de jambon cru (4 tranches)
- 200 à 250 g de ravioles de Royans (4 plaques)
- 250 ml de lait entier
- 1 c. à soupe de farine
- 2 gousses d'ail
- 4 branches de marjolaine
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Coupez le jambon en petites languettes. Déposez-les dans une poêle et faites griller à feu modéré. Coupez le chapeau des pâtissons. Retirez les pépins et prélevez la chair. Ajoutez la chair au jambon avec les gousses d'ail épluchées et émincées. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que la chair soit bien tendre. Ajoutez un fond d'eau si le mélange est trop sec. Une fois la chair tendre et l'eau de cuisson évaporée, saupoudrez de farine. Donnez quelques tours de cuillère afin d'incorporer la farine. Ajoutez le lait. Mélangez et assaisonnez. Faites cuire à feu doux quelques minutes. Déposez les ravioles dans le fond des pâtissons évidés et préalablement posés dans un plat à gratin. Ajoutez le mélange de jambon et de chair de pâtisson. Déposez les chapeaux sur les pâtissons et enfournez 40 minutes à 180°C. Dégustez!

Mes suggestions

- Que faire avec...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-courges-patisson-aux-ravioles-et-au-jambon-79126382.html>