

# Gratin de ravioles aux épinards

Bonjour à toutes et tous

Alors que le temps semble se refroidir, que les neiges peuplent les sommets du Vercors, tout invite au réconfort d'hiver. Si l'on associe volontiers à l'hiver les fromages des Alpes et pommes de terre, dans ma région, il y a une autre spécialité qui s'y prête fort bien : la **Raviole de Romans** (ou de Royans). C'est un petit ravioli fourré au comté et aux herbes, avec un petit goût bien à lui.

Il y a une « recette que j'aime beaucoup réaliser avec lui : gratin de ravioles aux [épinards](#) . Le principe est vraiment simple : une crème d'épinards, des plaques de ravioles mises direct dans le plat comme des lasagnes, un peu de fromage dessus pour la gourmandise, 20 minutes au four, et hop, c'est prêt. Cela régale toute une tablée.

Je vous partage l'idée, au cas où vous cherchiez un plat de saison, gourmand et rapide. Bonne journée



(c) AU FIL DU THYM

## **Recette : Gratin de ravioles aux épinards**

**Saison de la recette : Novembre à Avril**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 8 plaques de ravioles de Romans/Royans (480g environ ou 2 paquets)
- 400 g d'épinards surgelés ou 600 g frais.
- 200 ml de crème + 100 ml de lait
- 50 g de comté râpé ou d'emmenthal
- Sel et poivre

### **Réalisation**

- Si vous utilisez des épinards surgelés, dégelez les. Pour les frais, cuisez les à l'eau bouillante salée 1 à 2 minutes et égouttez les soigneusement.
- Dans un saladier, mélangez la crème, le lait, les épinards, sel, poivre et noix de muscade.
- Dans un plat à gratin, déposez successivement une couche d'épinards, puis de ravioles, pour terminer par des ravioles.
- Parsemez de comté râpé.
- Enfournez pour 20 minutes à 180°C

Servez ces gratins de ravioles épinards chauds.

---

## Astuces :

- *Accompagnement* : Personnellement, je mange ce plat en plat principal « végété ». Pour les gros appétits, je trouve qu'il se prêtera bien à accompagner des saucisses type diots, morteaux, ou une pièce de volaille.
  - *Variante* : En saison, vous pouvez remplacer les épinards par des courgettes râpées ou encore du potiron.
  - En cas de petits ramequins, ne cherchez pas forcément à détacher les ravioles une par une (c'est fastidieux pour un résultat en dégustation qui ne change pas). Découpez à la taille appropriée.
  - les ravioles se trouvent à la fois en rayon frais et en surgelé. Évitez tout ce qui est raviole a poêler, pré-enrobées de gras.
-