

## Gratin de Ravioles aux courgettes

### Ingrédients :

- ravioles du Royans (achetées dans le commerce) 3 à 4 plaques
- 1 grosse courgette ou 2 petites
- gruyère râpé
- crème fleurette demi écrémée ou entière ou à défaut crème semi épaisse 50 cl minimum
- sel
- poivre blanc (plus doux)
- noix de muscade râpée

### Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C - 200°C (Th 6-7), (la température sera moins élevée pour une cuisson à four ventilé et la cuisson plus rapide), nous recommandons cependant la cuisson traditionnelle.

Disposer dans le fond du plat à gratin les plaques de ravioles entières, saler et poivrer légèrement.

Recouvrir ensuite entièrement avec les courgettes coupées en rondelles peu épaisses, ajouter de la noix muscade râpée.

Verser la crème fleurette sur l'ensemble de la préparation.

Recouvrir le tout de fromage râpé.

Enfourner pour 30 mn à mi-hauteur.

Avant la fin de la cuisson faire gratiner légèrement le fromage râpé.