

Gratin de ravioles au potimarron

Par personne

150 g de potimarron

10 cl de crème liquide

150 g de ravioles surgelées

sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Couper le potimarron et le faire cuire à l'étouffée.

Le réduire en purée.

Saler poivrer et ajouter la noix de muscade.

Dans un plat allant au four alterner une couche de ravioles avec de la crème, sel poivre, une couche de purée de potimarron jusqu'à épuisement des ingrédients et finir par une couche de ravioles et crème.

Enfourner à 180 °C 20 minutes

