

Gratin au Comté de Ravioles de Royen et Lasagnes aux Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	4 plaques (240g)
- LASAGNE(S)	2 plaques
- POIREAUX ENTIERS	2-3
- MOUTARDE	1 c à café
- LARDONS	150g fumés
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml + 50 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- COMTÉ	100g râpé
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux en fine julienne.
- Coupez les lardons en petits dés.
- Faites revenir les lardons dans du beurre chaud puis ajoutez les poireaux. Salez peu et poivrez. Laissez étuver quelques minutes jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
- Arrosez alors avec 200 ml de crème fraîche et incorporez la moutarde. Laissez épaissir 1 minute.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez le fond d'un plat à gratin.
- Déposez une première couche de poireaux-crème-lardons. Surmontez avec une plaque de lasagne et une plaque de ravioles.
- Ajoutez un peu de gruyère râpé puis de nouveau une couche de poireaux-crème-lardons, deux plaques de ravioles et gruyère râpé.
- Terminez par le reste de poireaux-crème-lardons puis la seconde plaque de lasagne et la dernière de ravioles.
- Arrosez le tout du reste de crème fraîche.
- Râpez le comté et déposez-le sur le tout.
- Enfournez 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.

