

Gratin de Raviolis aux Chicons, Lardons et Crème-Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-----------------|-----------------|
| - RAVIOLIS | au fromage 300g |
| - LARDONS | 200 g fumés |
| - CHICON(S) | 600g |
| - GORGONZOLA | 200 g |
| - CRÈME FRAÎCHE | 15 cl |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | 50G |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Coupez-les en tronçons de 3 cm. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Grillez les lardons à sec puis intégrez-les aux chicons.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Arrosez le tout de crème puis ajoutez-y le gorgonzola coupé en dés. Réservez.
- Placez les raviolis dans un plat à gratin avec un fond d'eau. Filmez et faites-les cuire 2 min 30 secondes au micro-onde.
- Répartissez alors la sauce au chicons-gorgonzola-lardons sur les raviolis.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 15-20 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.

