

Lasagne de Ravioles du Dauphiné aux Endives et Serrano

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	4 plaques
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON SERRANO	6 tranches
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- GORGONZOLA	150g
- MAÏZENA	½ c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. 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.
- Dans un caquelon, placez la crème et délayez la maïzéna au fouet. Ajoutez le gorgonzola coupé en dés, salez et poivrez puis chauffez pour faire prendre la sauce. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez légèrement un plat à gratin. Commencez par déposer une première plaque de ravioli puis surmontez de jambon serrano et répartissez le tiers des chicons cuits. Nappez le tout de sauce au gorgonzola.
- Répétez l'opération encore 2x puis terminez par la dernière plaque de ravioli et nappez du reste de sauce au fromage.
- Concassez des cerneaux de noix sur le tout.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Servez sans attendre.