

Lasagnes de Raviolis de Royen aux Épinards, Jambon Blanc et Crème au Gorgonzola

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Ravioles du Dauphiné	4 plaques
- Jambon Cuit	4 tranches
- Épinards	75g de jeunes pousses
- Crème Fraîche	400 ml
- Maïzena	1.5 c à café
- Gorgonzola	150-200g
- Chapelure	
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème avec la maïzéna. Ajoutez ensuite le gorgonzola coupé en dés et fouettez. Salez un peu et poivrez.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Dans un plat à gratin, commencez par une couche de sauce crème gorgonzola puis déposez une plaque de ravioles surmontée d'une tranche de jambon blanc puis d'une couche d'épinards (environ 25g). Nappez le tout de crème au gorgonzola. Répétez l'opération encore 2 fois puis terminez par une couche de pâte et du jambon.
- Nappez alors avec le reste de sauce puis saupoudrez le tout de chapelure. Poivrez généreusement. Arrosez avec un filet d'huile.
- Enfournez pour 25 à 30 minutes. Terminez par 5 minutes sous le grill à 220°C.
- Servez dès la sortie du four.