

Gratin de ravioles du Dauphiné, oignons caramélisés et béchamel légère

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les ravioles :

2 oignons blancs

20 g de parmesan râpé

15 g de beurre demi-sel

4 plaques de ravioles du Dauphiné

1 c à s d'huile d'olive Sel

Pour la béchamel :

25 g de beurre demi-sel

25 cl de lait

20 g de farine

1 pincée de noix de muscade

Sel et poivre du moulin

Éplucher et émincer finement les oignons. Chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse, mettre les oignons, saler légèrement et cuire à feu doux et à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à un début de caramélisation. Retirer alors du feu. Plonger les ravioles 1 mn (10 s) dans de l'eau bouillante salée. Les refroidir dans de l'eau glacée et les égoutter.

Réaliser la béchamel en faisant fondre le beurre, ajouter la farine et cuire en mélangeant jusqu'à ce que cela mousse. Ajouter petit à petit le lait froid en remuant pour ne faire de grumeaux et faire épaissir le mélange. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Beurrer un moule à gratin et mettre au fond les oignons caramélisés. Disposer dessus les ravioles mélangées à la béchamel et recouvrir de parmesan. Faire gratiner 5 mn sous le grill du four et servir bien chaud.

Vin conseillé : un Bourgogne aligoté

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>