

Chez Fabie

Lasagnes de ravioles au chèvre



Ingrédients pour 4 personnes :

un paquet de 4 ravioles

un sachet de 600 g d'épinards surgelés

un brique de 20 cl. de crème liquide

8 petits carrés frais

cheddar

sel

Préparation :

Décongeler les épinards, les égoutter, les mélanger aux carrés frais, salez.

Beurrer un plat à gratin. Verser un peu de crème dans le fond et y déposer une couche de ravioles. Couvrir d'une couche d'épinards et continuer d'alterner ravioles et épinards. Terminer par des ravioles, napper de crème et saupoudrer de cheddar râpé.

Mettre au four 20 minutes à 200 °C jusqu'à ce que les lasagnes soient bien dorées.