

# Gratin de ravioles au cabillaud et crème de potiron



Pour 2 personnes :

300 g (+/-) de cubes de potiron

Crème liquide (*quantité selon la consistance désirée*)

Sel et poivre, piment doux fumé

4 plaques de ravioles du Dauphiné (*ici, à l'emmenthal*)

300 g de cabillaud

Fromage râpé

\*\*\*\*\*

- Faire cuire le potiron, dans un mélange eau/lait (50/50), en mouillant à hauteur des légumes.
- Quand le potiron est tendre, l'égoutter très soigneusement, en pressant un peu les cubes dans une passoire et le mettre dans un mixeur. Ajouter de la crème liquide, au fur et à mesure du mixage, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Assaisonner, légèrement, au goût (*sel, poivre et piment doux fumé, ici*).
- Beurrer un petit plat à gratin et recouvrir le fond avec un peu de crème de potiron.
- Déposer 2 plaques de ravioles sur la crème et étaler de nouveau de la crème de potiron sur l'ensemble du plat.
- Recouvrir la crème avec le cabillaud émietté et déposer les 2 dernières plaques de ravioles par-dessus. Napper du reste de crème de potiron et parsemer de fromage râpé.
- Enfourner pour 20 à 25 min à 180°C (*four préchauffé*), jusqu'à ce que ça gratine en surface.

Sandra