Gratin de ravioles au butternut

QUANTITÉ	PREPARATION	REPOS	CUISSON
2 personnes	25 minutes	Aucun	20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1/2 butternut
- 4 plaques de ravioles
- du parmesan
- de la chapelure
- du sel et du poivre

Epluchez le demi butternut, enlevez les pépins, coupez-le en petits cubes et faites-le cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes.
Egouttez le butternut puis mixez-le afin d'obtenir une purée lisse.
Salez et poivre la purée de butternut.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un plat à gratin, déposez une plaque de ravioles (crue), recouvrez de purée de butternut, redéposez une plaque de ravioles... et ainsi de suite. Terminez par une couche de purée.
Ajoutez par-dessus du parmesan (fraichement) râpée et de la chapelure.
Faites cuire au four pendant 20 minutes à 200°C.