

Gratin de raviolis aux pommes, au brie et aux noix

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 échalot
1 cuillère à soupe de beurre de cuisson
2 pommes (p. ex. Elstar ou Jonagold)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
250 ml de crème (20% V.G.)
600 grammes de raviolis frais farcis au jambon
200 grammes brie
50 grammes cerneaux de noix
50 grammes de parmesan (râpé)
1 poignée roquette

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 190 °C. Émincez finement l'échalote. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit translucide.**
2. **Coupez les pommes en fins quartiers. Ajoutez-les dans la poêle avec les feuilles de thym et faites-les cuire doucement pendant 3 minutes.**
3. **Versez la crème, poivrez et salez légèrement. Laissez réduire pendant 2 minutes.**
4. **Faites cuire les raviolis 2 minutes de moins que le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez-les et incorporez-les délicatement à la sauce à la crème.**
5. **Répartissez la moitié des raviolis dans un plat à four. Coupez le brie en tranches et répartissez-en la moitié sur les raviolis. Répétez avec le reste des raviolis et du brie.**
6. **Hachez grossièrement les noix et parsemez-en le plat avec le parmesan. Faites cuire le gratin au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le dessus bien doré. Garnissez de roquette et servez.**