

# Gratin de ravioles, courgette et menthe

## Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 453.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 18.941

## Les ingrédients

- 1.0 u Courgette
- 4.0 u Ravioles
- 5.0 gr Feuille de Menthe
- 0.5 u Mozzarella
- 20.0 cl Creme liquide 30pc
- 5.0 cl lait demi écrémé
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 p Noix de Muscade
- 1.0 u gousse ail

## Préparation de la courgette

Lavez la courgette, ôtez les extrémités et coupez la en deux pour extraire les graines. Puis coupez la en fines lamelles de 2-3 mm d'épaisseur. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites y revenir les lamelles de courgette avec la gousse d'ail hachée pendant 10minutes. Elles doivent rester légèrement croquantes. Égouttez les si nécessaire. Puis réserver.

## Préparation du gratin

Dans un plat allant au four (plus haut que large), alternez les couches: Courgettes/ plaques de ravioles. Dans un bol, mélangez: la crème fraîche, le lait, le sel, le poivre, la menthe lavée et ciselée,et la muscade. Répartir le tout dans le plat à gratin et disposer par dessus des morceaux de mozzarella coupée en tranche.

## Cuisson

Enfournez 40minutes à 200°C, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

**Présentation**

A proposer avec du jambon du pays et une salade à l'huile de noix.