AUTOMNE · PÂTES · FROMAGE · POTIMARRON

Gratin d'automne au potimarron et ravioles



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un gratin gourmand et généreux : du potimarron rôti, une béchamel aux champignons, des ravioles, du parmesan, pour un résultat délicieux !

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
40 min	60 min	6	Easy

Notes

Pour récupérer et installer les plaques de ravioles plus facilement, je les place quelques minutes au congélateur avant le montage.

Ingredients

13 ITEMS

POTIMARRON RÔTI & MARINADE

- Potimarron bio — 1
- Ail bio — 2 gousses
- Sel et poivre — -
- Huile d'olive bio — 4 c. à soupe
- Paprika en poudre — 1 c. à souoe

BÉCHAMEL AUX CHAMPIGNONS

- Champignons bruns ou de Paris — 400 g
- Farine de blé bio — 70 g
- Sel et poivre — -
- Beurre doux bio — 70 g
- Lait entier bio — 80 cl

MONTAGE ET FINITIONS

- Plaques de ravioles du Dauphiné — 4
- Parmesan — 30 g
- Lardons sans nitrites — 150 g

Method

3 STEPS

1 Épépinez le potimarron et coupez-le en lamelles, de 2 à 3 cm d'épaisseur. Disposez-le sur une plaque, recouverte de papier cuisson. Mélangez l'huile d'olive, l'ail écrasé, le paprika, le sel et le poivre, avant d'en badigeonner, généreusement, les tranches de potimarron. Enfournez 30 minutes à 180°C.

2 Coupez les champignons en 2 ou en 4 en fonction de leur taille et faites les revenir à la poêle, dans un filet d'huile d'olive. Quand ils sont dorés, réservez. Dans une casserole, faites fondre le beurre avant d'y ajouter la farine. Mélangez, et sur feu fort, versez lait, sans jamais cesser de mélanger. Une fois la béchamel épaissie, ajoutez-y les champignons, du sel et du poivre.

3 Dans un plat à gratin, commencez par étaler une couche de béchamel aux champignons, suivie du potimarron. Déposez ensuite deux plaques de ravioles et quelques lardons grillés, avant de répéter l'opération, une fois.

Serving

Terminez par une couche de béchamel et une généreuse quantité de parmesan râpé. Enfournez 25 minutes à 180°C + quelques minutes au grill pour un joli gratiné.
À déguster bien chaud. Parfait en cette saison !