

Gratin de ravioles aux Saint-Jacques



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Si vous aimez les ravioles, c'est "la" recette à ne pas manquer ! En plus, cette entrée au bon goût de homard est bien équilibrée.

Ingrédients

- 2 paquets de ravioles - 8 plaques
- 1 sachet de noix de saint-jacques - surgelées (300 g)
- 1 boîte de bisque de homard
- 2 poireaux
- 2 petites briques de crème
- 1 poignée de comté - râpé
- huile d'olive
- basilic - quelques feuilles fraîches

Préparation

- 1 Émincez les poireaux en gardant surtout le blanc. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- 2 Découpez les noix de Saint-Jacques en petits morceaux, puis faites-les revenir très rapidement dans une poêle.
- 3 Pendant ce temps, mélangez la crème et la bisque de homard.
- 4 Préchauffez le four à 200°C.
- 5 Dans un plat à gratin ou des ramequins, versez un fond de sauce.
- 6 Alternez alors une plaque de ravioles, des Saint-Jacques et la sauce. Terminez par une couche de sauce et saupoudrez de comté.
- 7 Enfournez durant 15 minutes. Décorez avec les feuilles de basilic et dégustez chaud !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

