

Ravioles au chèvre de la Drôme, légumes & pancetta

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 + 30 min

Ingrédients :

- 2 petites courgettes
- 2 belles tomates (cœur de bœuf par ex car juteuses)
- 1 oignon
- 2cs d'huile d'olive
- 150g de pancetta
- 2 lots de 240g de ravioles au chèvre de la Drôme
- Parmesan
- Sel, poivre
- Thym



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : une poêle et un plat à gratin

Réalisation :

- Découper les courgettes en petits cubes et émincer l'oignon.
- Faire suer l'ensemble dans l'huile d'olive durant 10 bonnes minutes.
- Ajouter les tomates concassées.
- Poursuivre la cuisson à feu tout doux encore 5 min puis éteindre le feu.
- Saler et poivrer.
- Couper chaque morceau de pancetta en 2.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Prendre un plat à gratin, badigeonner le fond d'un peu d'huile d'olive.
- Disposer au fond environ 2 à 2,5 plaques de ravioles (en fonction de la taille de votre plat).
- Verser dessus la préparation légumes. Parsemer de thym.
- Ajouter des morceaux de pancetta.
- Déposer de nouvelles plaques et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Avec cette quantité, il y aura entre 3 et 4 niveaux de plaques.
- Parsemer d'un peu de parmesan râpé sur le dessus accompagné d'un peu de thym effeuillé.
- Enfourner pour 30 min.

Bon appétit !!!!