RAVIOLI AUBERGINES BIO COMPTOIR DU PASTIER

FAÇON MOUSSAKA

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
20MIN

Cuisson
40MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli aubergines BIO Comptoir du pastier**
- 250g de viande hachée (mouton ou bœuf)
- 1 càs d'huile d'olive
- 300g de purée ou coulis de tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Thym
- 1 pincée de piment
- 35cL de lait
- 30g de beurre
- 30g de farine
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation de la béchamel

- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine, mélanger et poursuivre la cuisson 1 min pour réaliser le roux.
- Verser le lait chaud et mélanger avec un fouet. Poursuivre la cuisson en mélangeant jusqu'à épaississement.
- Saler et poivrer. Réserver.

Préparation de viande

- Dans une poêle, faire chauffer 1 càs d'huile d'olive. Faire rissoler la viande avec l'oignon ciselé, l'ail haché, le sel, le piment pendant 7 à 8 min feu vif en remuant régulièrement.
- Ajouter la purée de tomate, 100mL d'eau et le thym. Laisser mijoter 5 min à couvert.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Préparation du gratin

- Dans un plat à gratin carré de 20cm environ, déposer la moitié sauce tomate à la viande puis disposer la moitié des ravioli.
- Réitérer l'opération avec le reste des ingrédients en finissant par la béchamel.
- Cuire 40 min à 180°C.

Le dressage

- Servir chaud avec une salade verte.

ASTUCE

Cette recette peut se décliner faceliment en version végétarienne en supprimant la viande hachée