

Gratin de ravioles à la courgette et au jambon

Pour 2 personnes:

- * 4 plaques de ravioles
- * 1 courgette râpée
- * 100g de dés de jambon
- * 1/2 verre de lait (75 ml)
- * 50g de crème fraîche (3%)
- * 1 boule de mozzarella
- * 1 pincée de thym
- * sel, poivre



1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Mettez la courgette râpée quelques minutes à revenir dans une poêle chaude. Ajoutez les dés de jambon.
3. Dans un plat beurré, mettez une 1ère couche de ravioles (2 plaques).
4. Versez par-dessus la courgette et le jambon.
5. Mettez la 2nde couche de ravioles (2 plaques restantes).
6. Dans un bol, mélangez la crème et le lait ; ajoutez le thym, salez et poivrez. Versez la préparation dans le plat.
7. Coupez la mozzarella en petits cubes. Disposez-les sur le plat.
8. Enfournez pendant 20 min.