



Gratin épinards ravioles et tomates et noix

Ingédients

- 1 kg d'épinards
- 4 tomates
- 8 cerneaux de noix
- 450 gr de gruyère
- 1 paquet de ravioles au fromage
- 1 litre de sauce béchamel
- sel poivre

Préparation

- Faire cuire les épinards avec un peu de beurre après les avoir nettoyé et débarrassé de leurs tiges. Salez et poivrez.
- Mettre au fond 'un moule à gratin préalablement beurré, la moitié des épinards.
- Coupez les tomates en fines rondelles et mettre une couche avec 2 d'entre elles, sur les épinards.
- Posez dessus une plaque de ravioles, la moitié de la béchamel à la noix de muscade et du gruyère.
- Puis posez quelques noix réduites en petits morceaux.
- Recommencez l'opération et terminez par du gruyère.
- Mettre à four chaud 180° pendant environ 20 mn. Avant de sortir du four faire gratiner le dessus.