



Raviolis gratinés à la ratatouille

Préparation 20 MIN

Cuisson 25 MIN

Portions 6

Se congèle

Ingrédients

- 1 aubergine, coupée en dés
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 courgettes, coupées en dés
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés
- 1 ml (1/4 c. à thé) de flocons de piment broyés
- 2 paquets de 350 g de raviolis au fromage du commerce
- 255 g (1 tasse) de fromage cottage
- 100 g (1 tasse) de fromage mozzarella râpé

Préparation

1. Dans une grande poêle allant au four, à feu moyen-élevé, dorer l'aubergine dans l'huile. Ajouter les courgettes, l'oignon et l'ail. Poursuivre la cuisson 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en ajoutant de l'huile, au besoin. Ajouter les tomates et le piment. Laisser mijoter à feu moyen-doux 8 minutes en remuant fréquemment. Saler et poivrer. Réserver.
2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à gril (broil).
3. Entre-temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les raviolis jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Prélever 180 ml (3/4 tasse) d'eau de cuisson. Égoutter. Incorporer les raviolis à la ratatouille. Ajouter de l'eau de cuisson, au besoin, pour détendre la sauce.
4. Dans un bol, mélanger les fromages. Répartir les fromages sur les raviolis par grosses cuillerées. Cuire au four 3 minutes ou jusqu'à ce que les fromages commencent à dorer. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Note

Si le plat a été préparé à l'avance, cuisez-le environ 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C (350 °F) avant de le dorer avec les fromages.