Pâtissons aux ravioles

4 personnes

temps de préparation : 20 min

temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

4 pâtissons individuels

* 150 g de lardons
* 4 plaques de ravioles surgelés
* 25 cl de crème fleurette
* 1 gousse d'ail
* Persil
* 1 pincée de poudre de colombo

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Découper un chapeau au sommet des pâtissons. Vider le pâtisson à l’aide d’une cuillère parisienne. Se débarrasser des graines et récupérer le maximum de chair. Attention de ne pas faire de trou dans les pâtissons !

Dans une poêle, faire revenir les lardons, ajouter la chair de pâtisson en petits morceaux (avec la cuillère parisienne ça fait des petites boules, c'est parfait), l'[ail](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) haché + les épices + le [persil](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx).

A feu doux laisser fondre la chair des pâtissons. Quand elle se coupe à la fourchette, rajouter la crème.

Pendant que la crème épaissit un peu, détacher les carrés de [ravioles](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_ravioles_1.aspx) et les déposer au fond des pâtissons (eux même disposés dans un plat)

Remplir les pâtissons de la préparation crémeuse, sur les ravioles

Enfourner environ 20 min.