

**Gratin de ravioles de Romans et épinards**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/05/gratin-de-ravioles-de-romans-et-epinards-p1180019-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **surgelés pour moi**  
**- 100 g de crème fraîche**  
**- 2 œufs**  
**- 250 g de lait**  
**- 250 g de** [**ravioles**](https://recettes.de/ravioles) **surgelées pour moi**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)

**4 petits plats à gratin ou 1 grand**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire dégeler les épinards dans une poêle à sec en remuant souvent.  
(Si vous utilisez des frais, les [**faire tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) pendant quelques minutes dans la poêle chaude).  
Il ne faut pas qu'il reste d'eau, sinon il faudra les égoutter (je n'ai pas eu à le faire).  
Hacher les épinards au couteau, ajouter la crème, saler, poivrer et réserver.  
Mélanger au fouet les œufs et le lait. Saler et poivrer.  
Répartir la moitié des épinards dans les plats.  
Couvrir avec la moitié des ravioles, verser un peu de préparation aux œufs   
et saupoudrer de la moitié du parmesan.  
Répartir le reste des épinards, puis le reste des ravioles.  
Couvrir avec la crème aux œufs et saupoudrer du reste de parmesan.  
Enfourner pour 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Laisser un peu refroidir avant de servir dans les plats ou démoulés