 **Potiron et ravioles en gratin**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/11/Potiron-et-ravioles-en-gratin-DSCN7487.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 kilo de** [**potiron**](http://recettes.de/potiron)  
**- 2 échalotes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 250 g de** [**ravioles**](http://recettes.de/ravioles)  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- 2 œufs**  
**- 80 g de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**1 plat à gratin** **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)

Peler le potiron et le couper en dés (il en est resté 790 g).  
Peler les échalotes et l'ail et les émincer finement.  
Couper finement le persil.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans un filet d'huile.  
Ajouter le potiron et l'ail et laisser cuire à couvert jusqu'à ce que le potiron soit tendre.  
Si la courge a rendu trop d'eau, la laisser s'évaporer à découvert et à feu vif.  
Ajouter 60 g de crème, le persil et les œufs.  
Saler, poivrer et mélanger.  
Mettre un filet de crème au fond du plat à gratin. Étaler la moitié des ravioles.  
Couvrir de la moitié du potiron. Saupoudrer de fromage râpé.  
Répartir le reste des ravioles et les arroser d'un peu de crème.  
Couvrir du reste de potiron. Saupoudrer de fromage et arroser du reste de la crème.  
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.  
Servir le Potiron et ravioles en gratin chaud.