

GRATIN *de ravioles*

 Plat

 Ravioles

 N^o. portions
4

 Préparation
10

 Cuisson
25



INGRÉDIENTS

- 500 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean
- 800 ml de crème fraîche liquide entière
- 100 g de gruyère râpé
- Sel / Poivre

RECETTE

- Verser les ravioles surgelées détachées dans un plat à gratin sans les décongeler.
- Ajouter la crème fraîche liquide et parsemer de gruyère râpé. Saler et poivrer à votre goût.
- Laisser gratiner 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Si vous n'avez pas pu trouver de ravioles surgelées détachées, **congelez vos barquettes de ravioles fraîches une vingtaine de minutes, vous pourrez ainsi les détacher très facilement.**