GRATIN DE RAVIOLES *au bleu de Sassenage*

Plat | *Ravioles* | *Nb. portions* **4** | *Préparation* **15** | *Cuisson* **25**

INGRÉDIENTS

- **400 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean**
- 200 g de fromage Bleu de Sassenage
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 50 cl crème fraîche épaisse entière
- Gruyère râpé
- Poivre

RECETTE

Préparation

- Découper le fromage bleu de Sassenage en morceaux, émincer les oignons.
- Dans un plat, mettre les ravioles surgelées, les lardons, les morceaux de bleu de Sassenage et les oignons.
- Recouvrir la préparation de crème fraîche et poivrer. Parsemer de gruyère râpé.
- Enfourner 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

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.

Vous pouvez accompagner ce gratin de ravioles d'une salade verte.