PIZZA À LA CRÈME *et aux ravioles du Dauphiné*

Plat | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 25 | *Cuisson* 20

INGRÉDIENTS

- **150 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean**
- 1 pâte à pizza
- 60 g de crème fraîche épaisse entière
- 50 g de gruyère râpé
- Sel et poivre
- Ciboulette

RECETTE

Préparation

- Étaler la pâte à pizza sur la plaque de cuisson en gardant le papier sulfurisé.
- Mélanger dans un bol la crème fraîche avec la ciboulette rincée et ciselée. Saler et poivrer.
- Étaler 1/3 de cette crème sur la pâte à pizza. Répartir les ravioles surgelées. Ajouter le reste de la crème fraîche et saupoudrer de gruyère râpé.
- Enfourner une vingtaine de minutes à 180°C (À adapter en fonction de la pâte à pizza utilisée).

ASTUCE

Vous pourrez **ajouter quelques lamelles de saumon fumé avant d'enfourner la pizza.**