

## GRATIN *de ravioles*

 Plat

 Ravioles

 N<sup>o</sup>. 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.**