

## GRATIN DE RAVIOLES *sauce morilles*

 Plat

 Ravioles

 N. portions  
4

 Préparation  
10

 Cuisson  
25



### INGRÉDIENTS

- 500 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean
- 250 g de sauce Morilles Saint Jean
- 100 g de gruyère râpé

### RECETTE

- Mettre les ravioles surgelées détachées dans un plat à gratin sans les décongeler.
- Verser la sauce aux morilles par-dessus. Ajouter 6 cuillères à soupe d'eau et bien mélanger l'ensemble.
- Saupoudrer de gruyère râpé. Laisser gratiner 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

### ASTUCE

Pour que la préparation de ce plat soit plus facile il faut mélanger les ravioles et la sauce rapidement avant qu'elles ne collent.