

GRATIN DE RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS PÔELÉS AIL DES OURS BIO *ail des ours à la crème*

 Plat



Pâtes fraîches



N^o. portions
4



Préparation
5



Cuisson
20



INGRÉDIENTS

- 1 Sachet ravioli aux Champignons pôelés ail des ours BIO
- 20 cl de crème fraîche épaisse entière
- Gruyère râpé

RECETTE PRÉPARATION

Dans une casserole d'eau à ébullition, faire cuire les ravioli aux Champignons pôelés ail des ours BIO pendant 5 minutes.

Une fois cuits, les disposer dans un plat à gratin et verser la crème fraîche.

Recouvrir le tout de gruyère râpé. Enfourner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C et servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Ajouter quelques feuilles de basilic frais rincées et ciselées au moment de servir.