

## GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP *au bleu de Sassenage*

	<i>Plat</i>		<i>Ravioles</i>		<i>Nb. portions</i>		<i>Préparation</i>		<i>Cuisson</i>
					<b>4</b>		<b>15</b>		<b>25</b>



### INGRÉDIENTS

- 400 g de ravioles du Dauphiné IGP 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.