GRATIN DE RAVIOLES *sauce morilles*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	10	25

INGRÉDIENTS

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

RECETTE

Préparation

- 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, mélanger les ravioles et la sauce rapidement avant qu'elles ne collent.