RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP *en gratin*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 10 | Cuisson: 25



INGRÉDIENTS

- **500 g de ravioles du Dauphiné IGP surgelées Saint Jean**
- 650 ml de crème liquide entière
- 100 g de gruyère râpé
- Poivre

RECETTE

Préparation

- Verser les ravioles surgelées détachées dans un plat à gratin sans les décongeler.
- Ajouter la crème fraîche liquide, poivrer à votre goût et parsemer de gruyère râpé.
- Laisser gratiner 25 minutes dans un four préchauffé à 210°C. Servir dès la sortie du four.

Ce gratin s'accompagne parfaitement avec de la salade verte !

ASTUCE

Si vous ne trouvez pas de ravioles surgelées détachées, placez vos barquettes de ravioles fraîches au congélateur pendant une vingtaine de minutes : elles se détacheront ensuite plus facilement.