

GRATIN *de ravioles*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

10



Cuisson

25



INGRÉDIENTS

- 500 g de ravioles du Dauphiné 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 se marie très bien avec une portion de salade verte !

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.