GRATIN DE RAVIOLES *aux Noix de Saint Jacques*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	10	25

INGRÉDIENTS

- **8 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean** (Mise au congélateur 30 minutes avant la recette)
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- Lait
- 100 g de gruyère râpé
- 350 g de noix de Saint Jacques
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Casser les plaques de ravioles et les placer dans un plat à gratin.
- Ajouter la crème fraîche liquide, les noix de Saint Jacques préalablement revenues au beurre, saler, poivrer et mélanger. Rajouter du lait jusqu'à recouvrir les ravioles.
- Saupoudrer de gruyère râpé et laisser gratiner 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser directement des ravioles surgelées détachées pour réaliser ce gratin. Les ravioles surgelées détachées sont pratiques et faciles d'utilisation.