GRATIN DE RAVIOLES À L'EMMENTAL BIO *crème à l'estragon*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 20 | Cuisson: 35



INGRÉDIENTS

- **2 barquettes de 240 g de Ravioles à l'Emmental BIO Saint Jean**
- 2 tranches de jambon blanc
- 500 g de champignons de Paris
- 30 cl de crème liquide entière
- 2 càs d'estragon
- Gruyère râpé

RECETTE

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une casserole, faire chauffer l'estragon et la crème liquide puis laisser infuser.
- Pendant ce temps, faire revenir les champignons dans une poêle pendant environ 5 minutes.
- Une fois l'eau de cuisson évaporée, ajouter le jambon coupé en lamelles.
- Mélanger et poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 minutes.

DRESSAGE

- Dans un plat à gratin, alterner des couches de plaques de ravioles, de mélange champignons-jambon et de crème infusée à l'estragon.
- Parsermer de gruyère râpé, puis enfourner pour environ 15 minutes.