

GRATIN DE RAVIOLES *aux courgettes et à la tomate*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

20



Cuisson

25



INGRÉDIENTS

- 400 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean
- 2 courgettes
- Une boîte de tomates pelées en dés
- Crème fraîche épaisse entière
- Gruyère râpé
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Râper les courgettes rincées sans les éplucher.
- Dans un plat à gratin, disposer une couche de plaques de ravioles, une de courgettes, saler, poivrer puis une de ravioles et enfin une couche de tomates en dés. Verser la crème fraîche, saler, poivrer et parsemer de gruyère râpé.
- Enfourner pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- Servir dès la sortie du four.