RAVIOLES DU DAUPHINÉ *Dans une Pizza à la crème*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 25 | Cuisson: 20



INGRÉDIENTS

- **150 g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean**
- 1 pâte à pizza
- 60 g de crème fraîche épaisse entière
- 50 g de gruyère râpé
- Sel et poivre
- Ciboulette

RECETTE

Préparation

- Étaler la pâte à pizza sur la plaque de cuisson en gardant le papier sulfurisé.
- Mélanger dans un bol la crème fraîche avec la ciboulette rincée et ciselée. Saler et poivrer.
- Étaler 1/3 de cette crème sur la pâte à pizza. Répartir les ravioles surgelées. Ajouter le reste de la crème fraîche et saupoudrer de gruyère râpé.
- Enfourner une vingtaine de minutes à 180°C (À adapter en fonction de la pâte à pizza utilisée).

ASTUCE

Vous pourrez **ajouter quelques lamelles de saumon fumé avant d'enfourner la pizza.**