GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP *aux cèpes*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15	30



INGRÉDIENTS

- **500g de ravioles du Dauphiné IGP surgelées Saint Jean**
- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de gruyère râpé
- Lait
- Quelques cèpes
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Verser les ravioles dans un plat à gratin sans les décongeler. Ajouter la crème liquide et les cèpes préalablement revenus au beurre.
- Saler, poivrer et mélanger, rajouter du lait jusqu'à ce que les ravioles soient recouverts.
- Saupoudrer de gruyère râpé et laisser gratiner 25 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser un **mélange de champignons à la place des cèpes**. Ce gratin est aussi savoureux avec des ravioles aux cèpes à la place des ravioles traditionnelles.