



GRATIN DE RAVIOLES

LES RECETTES GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

Ingédients

pour 1 personne

170 g de Ravioles Traditionnelles surgelées
80 g de Crème fraîche à 30%
10 g d'Emmental râpé
Une pincée de sel
Une pincée de poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 230°C (Th.7-8).
- Disposer une pointe de crème fraîche au fond de votre plat afin que le gratin ne brûle pas.
- Alterner Ravioles et Crème fraîche afin d'avoir une répartition homogène.
- Parsemer d'Emmental râpé. Saler. Poivrer.
- Mettre au four pour 20 minutes.