



# GRATIN DE RAVIOLES

---

LES RECETTES GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

## Ingrédients

### **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.
- Alternier Ravioles et Crème fraîche afin d'avoir une répartition homogène.
- Parsemer d'Emmental râpé. Saler. Poivrer.
- Mettre au four pour 20 minutes.