

GRATIN DE RAVIOLES



Disposez les plaques de ravioles dans un plat beurré, nappez de crème liquide et parsemez de fromage râpé. Enfourez 12 minutes à 200°C.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 12 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 4 plaques de ravioles du Dauphiné
 - 25 cl de crème liquide
 - 80g de gruyère râpé
 - Beurre pour le plat
-

Préparation

Etape 1

Disposez les ravioles dans un plat beurré. Versez la crème, parsemez de fromage. Enfourez 12 min à 200°C.