

## GRATIN DE RAVIOLES *aux cèpes*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

15



Cuisson

30



### INGRÉDIENTS

- 500g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean
- 20 cl de crème fraîche 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 fraîche 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.