GRATIN DE RAVIOLES



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