

FABRIQUÉ DANS LE DAUPHINÉ

GRATIN DE RAVIOLES AU CHOCOLAT NOIR ET CHARTREUSE





2 personnes



5 - 10 minutes de préparation



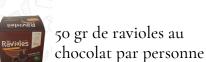
10 minutes de cuisson

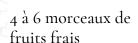


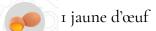
Facile

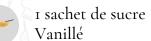


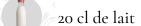
Ingrédients













Préparation

Déposer les ravioles au chocolat chartreuse surgelées dans un ramequin.

Ajouter quelques morceaux de fruits frais : ananas, poire, framboise, orange, pêche ou abricot...

Dans un récipient battre un jaune d'œuf avec du sucre vanillé et du lait pour recouvrir la préparation.

Enfourner à 200°c pendant 10 minutes