

GRATIN DE RAVIOLES LABEL ROUGE ET ÉPINARDS



4 personnes



10 minutes de
préparation



20 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation

500 g de Ravioles du Dauphiné Label rouge surgelées

Faire fondre les épinards dans le beurre et l'huile puis ajouter une pincée de noix de muscade râpée, le sel et le poivre.

700g d'épinards frais ou surgelés

Préchauffez le four à 180°C.

20cl de crème fraîche

Préparer la sauce de cuisson en battant l'œuf avec la crème, puis en ajoutant progressivement le lait.

1 œuf

Dans le plat allant au four, alterner une couche d'épinards, une couche de ravioles et ainsi de suite en terminant par une couche d'épinards.

10cl de lait

50g de gruyère râpé

Ajouter la sauce de cuisson puis parsemez de gruyère râpé. Enfournez pour 20min environ.

10g de beurre

1 cuillère à café d'huile de tournesol

Muscade

Sel, poivre

C'est prêt!



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !