

GRATIN DE RAVIOLES LABEL ROUGE À LA RACLETTE FUMÉE



6 personnes



5 minutes de
préparation



30 minutes
de cuisson



Facile

Ingrédients

 600 gr de ravioles
Label Rouge surgelées

 20 tranches de raclette
fumée

 40 cl de crème fraîche
(2 pots)

 1 bouillon de poule

 1 pincée de poivre



Préparation

Dans un plat allant au four déposer de fines tranches de raclette fumée.

Déposer ensuite une belle couche de ravioles nature Label Rouge surgelées.

Mélanger la crème et le bouillon de poule dans un bol.

Verser quelques cuillères de ce mélange sur la couche de ravioles.

*Ajouter à nouveau de fines tranches de raclette fumée.
Redéposer une autre couche de ravioles.*

Verser le restant de mélange de crème.

Puis poivrer et enfourner à 180°C pendant 30 minutes.



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