

GRATINÉ DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN ET AUX NOIX



4 personnes



5 minutes de
préparation



20 - 30 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



Préparation

400 g de ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées ou 2 barquettes de ravioles du Dauphiné fraîches

100 g de noix en coque

1 pot de crème fraîche

1 Saint Marcellin

Sel, poivre

Préchauffez le four à 180 °C

- À partir de ravioles surgelées, mélangez les ravioles avec la crème fraîche, les noix, salez et poivrez. Répartissez dans un plat à gratin ou dans des ramequins individuels.
- À partir de ravioles fraîches : préparez le mélange crème fraîche, noix puis salez et poivrez. Déposez les plaques de ravioles en couche dans un plat à gratin et versez entre chaque couche de ravioles un peu du mélange crème-noix.

Déposez de fines tranches de Saint Marcellin sur le plat ou sur les ramequins.

Enfournez pour 20 à 30 mn selon la taille du plat.

À déguster accompagné d'une salade de mâche.



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