

GRATIN DE RAVIOLES, CHAMPIGNONS, POIREAUX ET REBLOCHON



4 personnes



5 minutes de
préparation



25 min
de cuisson



Facile

Ingrédients

8 plaques de Ravioles
du Dauphiné Label
Rouge ou 500 g de
Ravioles du Dauphiné
surgelées

3 blancs de poireaux

300 g de champignons
de Paris

10 g de beurre

1 cuillerée à soupe
d'huile de tournesol

40 cl de crème liquide

120 g de reblochon

1 pincée de noix de
Muscade

Sel, poivre



Préparation

Préchauffez le four à 180°C

Après les avoir nettoyés, découpez les blancs de poireaux en rondelles et les champignons en lamelles.

Dans une sauteuse, ajoutez le beurre et l'huile de tournesol puis faites fondre les blancs de poireaux et les champignons

Ajoutez la crème liquide, la muscade, salez, poivrez puis mélangez l'ensemble.

Coupez le reblochon en tranches de 5 mm d'épaisseur.

Dans un plat à gratin disposez :

- Une couche de fondue de poireaux/champignons/crème
- Puis une couche de ravioles
- Renouvelez pour terminer par une couche de poireaux

Recouvrez la surface de tranches de reblochon

Enfournez à 180°C pendant 20 mn puis faites gratiner sous le grill pendant 5 mn



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