

GRATIN DE RAVIOLES LABEL ROUGE A LA RACLETTE FUME



6 personnes



5 minutes de préparation



30 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients:



20 tranches de
raclette fumée



100 gr de
ravioles au bleu
par personne



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 !