

GRATIN DE RAVIOLES AU CHOCOLAT NOIR ET CHARTREUSE



2 personnes



5 à 10 minutes de
préparation



10 minutes de cuisson



Facile



Ingrédients



50 gr de ravioles
au chocolat par
personne



4 à 6 morceaux
de fruits frais



1 jaune d'œuf



1 sachet de sucre
Vanillé



20 cl de lait



Préparation

Déposer les ravioles au chocolat chartreuse surgelées dans un ramequin

Ajouter quelques morceaux de fruits frais : ananas, poire, framboise, orange, pêche ou abricot..

Dans un récipient battre un jaune d'œuf avec du sucre vanillé et du lait pour recouvrir la préparation

Enfourner à 200°C pendant 10 minutes



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