

Gratin de ravioles au bleu



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Un gratin réconfortant, à accompagner d'une salade verte.

Ingrédients

- 400 g de ravioles du dauphiné surgelées - par exemple de ravioles Saint Jean
- 200 g de fromage bleu - par exemple de fromage bleu Sassenage
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 50 cl de crème fraîche épaisse entière
- gruyère râpé
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Découpez le fromage en morceaux.
- 3 Pelez et émincez les oignons.
- 4 Placez dans un plat les ravioles surgelées, les lardons, les morceaux de bleu et les oignons.
- 5 Recouvrez de crème fraîche et poivrez. Parsemez de gruyère râpé.
- 6 Enfourez 25 minutes.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

