La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Gratin de ravioles aux cèpes

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Très facile à réaliser, ce gratin séduira les amateurs de cèpes.

Ingrédients

- 500 g de ravioles du dauphiné surgelées - par exemple de ravioles Saint Jean
- quelques cèpes
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 100 g de gruyère râpé
- lait
- sel
- poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Placez les ravioles dans un plat à gratin sans les décongeler.
3. Versez la crème fraîche liquide ainsi que les cèpes préalablement revenus au beurre.
4. Salez, poivrez et mélangez.
5. Recouvrez les ravioles de lait et saupoudrez de gruyère râpé.
6. Faites gratiner au four 25 minutes environ.

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