

Gratin de ravioles aux noix de Saint-Jacques

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 plaques de ravioles
20cl de crème fraîche liquide
lait
100g de gruyère râpé
350g de noix de Saint Jacques

- 1- Casser les plaques de ravioles et les placer dans un plat à gratin.
Ajouter la crème fraîche liquide et les noix de Saint Jacques préalablement revenus au beurre.
 - 2- Saler, poivrer et mélanger.
 - 3- Rajouter du lait jusqu'à recouvrir les ravioles.
 - 4 -Saupoudrer de gruyère râpé et laisser gratiner 25 minutes à four chaud.
-

Livret de recettes www.raviole.com

Boutiques Saint Jean

44 avenue des Allobroges
26106 ROMANS
Du lundi au samedi 9h-19h