

Gratin de ravioles

Ravioles du Dauphiné



Avant le nappage de crème et parmesan



Sortie du four

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min au four



4 plaques de
Ravioles



20cl de Crème
liquide



Parmesan râpé



2 tranches Jambon
blanc en dés



2 càc d'herbes
et 2 càs d'huile

Préparation

1. Cuire les ravioles 5 min dans de l'eau bouillante en enlevant la feuille de séparation.
2. Séparer les ravioles avec une spatule en bois.
3. Les mettre dans un plat légèrement huilé. Remuer un peu avec la spatule.
4. Faire réduire 5 à 8 min la crème liquide et le parmesan râpé en remuant avec la spatule.
5. Tailles 2 tranches de jambon blanc en dés. Les poser sur les ravioles.
6. Option : Rajouter 1 à 2 càc d'herbes.
7. Verser la crème sur les ravioles et le jambon.
8. Saupoudrer le dessus du plat de parmesan râpé.
9. Gratiner 10 min à 200°C. Surveiller la dorure.
10. Servir chaud.

* * * 10 mars 2023 * * *