GRATIN DE RAVIOLES EMMENTAL BIO
AUX POIREAUX

Ravioles



INGRÉDIENTS

- **1 paquet de ravioles Emmental Bio Comptoir du Pastier**
- 25 cl de crème fraiche liquide entière
- 1 gros blancs poireaux
- Huile d’olive
- Sel et poivre
- Comté (facultatif pour gratiner)

RECETTE

- Préchauffer le four à 180 °C en mode grill.
- Émincer les blancs de poireaux. Dans une poêle, verser un filet d’huile d’olive puis les poireaux émincés, saler et poivrer.
- Cuire à l’étouffer. Le poireau doit être fondant.
- Dans un plat à gratin, verser un filet d’huile d’olive.
- Déposer une plaque de ravioles (ou plus selon la taille du plat à gratin), une couche de poireaux puis verser un peu de crème liquide.
- Répéter l’opération jusqu’à épuisement des ravioles.
- Terminer par une plaque de ravioles avec de la crème.
- Rajouter du comté pour gratiner.
- Enfourner 25 min puis servir immédiatement dès la sortie du four.