PIZZA AUX RAVIOLES
EMMENTAL BIO SURGELÉES

Ravioles

Nb. portions
4

Préparation
25MIN

Cuisson
20MIN



INGRÉDIENTS

- **150 g de ravioles Emmental BIO surgelées Comptoir du Pastier**
- 1 pâte à pizza
- 60 g de crème fraîche épaisse entière
- 50 g de gruyère râpé
- Sel / Poivre
- Ciboulette

RECETTE

- Étaler la pâte à pizza sur la plaque de cuisson en gardant le papier sulfurisé.
- Mélanger dans un bol la crème fraîche avec la ciboulette rincée et ciselée.
- Saler et poivrer.
- Étaler 1/3 de cette crème sur la pâte à pizza.
- Répartir les ravioles surgelées.
- Ajouter le reste de la crème fraîche et saupoudrer de gruyère râpé.
- Enfourner une vingtaine de minutes à 180°C (À adapter en fonction de la pâte à pizza utilisée).

ASTUCE

Vous pourrez ajouter quelques lamelles de saumon fumé avant d'enfourner la pizza.