Gratin de ravioles

Plat chaud

Note : 1

Portions :3 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 577.333 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.2

Les ingrédients

- 15.0 cl Creme liquide 30pc
- 240.0 gr Ravioles
- 15.0 cl lait demi écrémé
- 150.0 gr Lardons
- 25.0 gr Gruyère rapé

Préchauffer le four à 200°c pendant 10 min

Etape 1:Préparation du plat
Dans un plat carré déposer une plaque de raviole(sans la feuille de séparation), puis un 1/3 des lardons et 1/3 de la crème fraiche. Renouveler l'opération deux fois puis ajouter le lait et terminer par une plaque de raviole.
Recouvrir le plat de gruyère

Etape 2:Cuisson
Faire cuire 30 min à 200°c puis servir avec une salade verte.

Un plat riche en calories à déguster de préférence l'hiver.