



## **RAVIOLES EN GRATIN**

**Préchauffer le four à 200° (th.6-7).**

**Beurrer le fond et les côtés du plat à gratin. Découper en bandes les ravioles, les poser en vac. Saler, poivrer, ajouter une bonne pincée de noix de muscade moulue. Recouvrir de crème fraîche entière liquide à fleur des ravioles. Enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que le gratin soit doré (de 20 à 30min en fonction de la taille du plat).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr