



LE GRATIN DE RAVIOLES

AU BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

POUR 4 PERSONNES



- 400 g de ravioles fraîches ou surgelées
- 200 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 200 g de lardons fumés
- 50 cl de crème fraîche
- Du Vercorais râpé



1. Découper le fromage en petits morceaux puis l'incorporer doucement dans la crème en le laissant fondre.
2. Dans un plat allant au four, mettre les ravioles, les lardons et les morceaux de Bleu du Vercors-Sassenage AOP fondus.
3. Recouvrir la préparation de crème fraîche et saupoudrer de Vercorais râpé.
4. Enfourner pendant 25 min. à 180° environ (th.6).

Préparation

25 min.

Cuisson

25 min.

