

Gratin de ravioles au roquefort

Plat chaud



Note : 1

Portions :3 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 626.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.2

Les ingrédients

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

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 de lardon, 1/3 du roquefort et 1/3 de la crème fraîche. 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.