



Pâtes

Petits gratins de ravioles aux herbes



25 min 10 min 15 min 0 552
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des petits gratins

- 1 Faire chauffer de l'eau dans une casserole et ajouter le bouillon de volaille.
- 2 Quand l'eau bout, ajouter les ravioles.
- 3 Quand elles remontent à la surface, les retirer à l'aide d'un écumoire.
- 4 Râper le parmesan.
- 5 Dans un saladier, mélanger la crème, les ravioles, le parmesan et le poivre et disposer ce mélange dans un plat à gratin.
- 6 Enfourner à 180°C (Th.6) pendant quinze minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Retirer le plat du four, répartir sur des assiettes de service. Servir chaud.

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients pour les gratins

200 g **Ravioles**
50 g **Parmesan**
0.5 litre(s) **Bouillon de volaille**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
5 g **Poivre**