



1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Beurrez votre plat à gratin.
3. Versez un peu de crème liquide dans le fond du plat. Disposez une couche de ravioles. Versez à nouveau un filet de crème, assaisonnez de poivre et de noix de muscade. Répartissez un peu de cheddar sur les ravioles. Adaptez les quantités de crème et de fromage selon la taille de votre moule. Évaluez le nombre de couches vous pourrez faire en terminant par une couche de cheddar.
4. Renouvelez ces opérations jusqu'à ce que vous n'ayez plus de ravioles.
5. Enfournez pour +/- 25 mn (selon votre four), jusqu'à ce que le cheddar ait légèrement gratiné.
6. Servez chaud avec une salade verte en accompagnement.



Ayez toujours des ravioles en stock dans votre congélateur. Et de la crème longue conservation dans votre placard. Et si je n'abuse pas ;-), un paquet de fromage râpé dans votre réfrigérateur. Si jamais vous avez des invités qui arrivent par surprise, vous pourrez réaliser facilement et rapidement ce super plat.

Super facile
15 mn de préparation
25 mn de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :
Vous aurez besoin d'un petit plat à gratin, le mien mesurait 26 x 17 cm

- 2 boîtes de 240 g de ravioles du Dauphiné (ou de Royans)
- 200 g de cheddar (ou de comté)
- 50 cl de crème liquide entière
- Une noix de beurre pour le moule
- Noix de muscade (facultatif)
- Poivre du moulin

Une salade verte en accompagnement

Variantes :

Vous pouvez mettre :

- d'autres fromages (n'hésitez pas à varier, c'est délicieux avec du Bleu par exemple),
- une couche de fines lamelles de courgettes (prenez 1 courgette que vous découperez à l'aide d'un économiseur, elle cuira dans le four),
- une couche de poireaux (que vous poêlerez au préalable dans un peu de beurre, doucement, jusqu'à ce qu'il soit cuits),
- des petits dés de jambon blanc.

