

RECETTES

GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

#07 Le Gratin de Ravioles, Tomates Basilic

INGRÉDIENTS :

Pour 2 personnes

- 240g de Ravioles Traditionnelles Surgelées
- 300ml de Crème Fraîche 30% de matière grasse
- 1 Citron
- 1/2 Tomate fraîche
- 6 Feuilles de Basilic
- 100g d'Emmental rapé
- sel & poivre

#1 : Préchauffer le four à 250°C (TH. 8).

#2 : Disposer une pointe de crème fraîche au fond de votre plat afin que le gratin ne brûle pas.

#3 : Alternier Ravioles et crème fraîche, tomates et basilic afin d'avoir une répartition homogène. Mélanger avec le jus de citron.



#6 : Agrémenter de petits dés de tomate et quelques feuilles de basilic à la sortie du four.

#5 : Mettre au four pendant 15 minutes.

#4 : Parsemer d'Emmental râpé. Saler. Poivrer.