



GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ, CRÈME ET POIREAUX



1 portion



4 minutes



MerryChef

Ingrédients

170 g de Ravioles
du Dauphiné Royans
surgelées

85 g de crème liquide
35% Matière grasse

85 g de liquide
(lait, eau...)

50 g de poireaux cuits

10 g de gruyère râpé

Préparation

- 1 Faire revenir les poireaux coupés en fines lamelles jusqu'à obtenir une légère coloration.
- 2 Mélanger les Ravioles du Dauphiné Royans surgelées avec les poireaux et les autres ingrédients dans une casserole. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Ajouter le fromage râpé au-dessus et enfourner dans le MerryChef.



Réglages MerryChef

- 275°C
- 3 minutes 100% Grill / 100% Micro-ondes
1 minute 100% Grill / 0% Micro-ondes