

Gratin de ravioles au bleu



Ingrédients : ravioles de Romans (125 g /personne) , crème fraîche liquide entière, bleu d'Auvergne ou fourme d'Ambert ou roquefort, quelques cerneaux de noix

Dans une casserole, faire fondre le bleu dans la crème fraîche. Laisser reposer à couvert.

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Jeter les ravioles dans l'eau. Lorsque les ravioles remontent à la surface, elles sont cuites.

Mettre les ravioles dans une casserole, recouvrir de la crème au bleu.

Au moment de servir, faire réchauffer au four. Recouvrir d'un peu de gruyère.

Faire gratiner.

Décorer de quelques cerneaux de noix.