

Ravioles de Romans en Tarte à la Fourme d'Ambert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 Minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	4 plaques
- CHIPOLATA - SAUCISSES	2
- FOURME D'AMBERT	150g
- GRUYERE RAPE	50g
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	120g
- LAIT	120g
- PIGNONS DE PIN	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les saucisses à la poêle puis coupez-les en petites rondelles.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP (sur le papier sulfurisé) et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les ravioles crues sur le fond de la pâte puis ajoutez les rondelles de saucisse, la fourme d'Ambert en dés et saupoudrez avec le gruyère râpé.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Versez sur la tarte.
- Enfournez au four à micro-onde position CRISP pour 17-18 minutes.
- Démoulez et servez.

Remarque:

Cette tarte est très copieuse ... servez avec une salade verte.