Ravioli boursin une recette cookeo

Ravioli boursin une recette cookeo

Ingrédients pour4 personnes

600 g de ravioli 4 fromages

4 cuillères à soupe de crème fraîche

3 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

Sel

poivre

Préparation

Ajoutez dans la cuve les raviolis puis versez l’eau et le cube de bouillon de bœuf émiétté.

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (temps indiqué sur le paquet divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin et la crème fraîche

Servez chaud avec du gruyère râpé par exemple