

# Ravioli boursin une recette cookeo



## Ravioli boursin une recette cookeo

### Ingrédients pour 4 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