

# LE CDIN DES ENFANTS



## LA RECETTE DU MOIS :

## « LA TARTE AUX RAVIOLES »

**Ingrédients :** 1 pâte feuilletée, 4 plaques de ravioles, 20cl de crème fraîche, des oignons, du gruyère râpé.



① N'oublies pas de te laver les mains avant de commencer ta recette !



② Etale la pâte dans le plat et pique le fond avec une fourchette.



③ Ajoute les oignons émincés.



④ Recouvre les oignons avec les plaques de ravioles.



⑤ Verse la crème fraîche.



⑥ Parsème de gruyère râpé. Mets à cuire 30 minutes au four à 200 °C.



⑦ Se mange chaude accompagnée d'une salade verte, BON APPETIT !

