



Gratin de ravioles au saumon

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 360 g de ravioles du Dauphiné
- 3 poireaux
- 3 tranches de saumon fumé
- 30 cl de crème liquide
- 60 g de comté

Emincez vos poireaux finement et faites-les suer dans de un fond d'eau.

Dans un plat à gratin, déposez des plaques de ravioles de manière à tapisser le fond du plat puis les poireaux, le saumon fumé et la crème fraîche.

Terminez par des plaques de ravioles.

Parmsez de comté râpé. Salez, poivrer.

Enfournez pour 20 min de cuisson dans un four préchauffé à 200°C.

Servir seul ou accompagné d'une salade.