

GRATIN *de ravioles au saumon*

 Plat

 Ravioles

 N. portions
4

 Préparation
10

 Cuisson
15



INGRÉDIENTS

- 8 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 8 tranches de saumon fumé
- Crème fraîche épaisse entière
- Gruyère râpé
- Sel / Poivre
- Muscade moulue

RECETTE

- Préchauffer votre four à 210°C.
- Dans un plat à gratin, commencer par mettre les plaques de ravioles puis le saumon fumé et ainsi de suite. Terminer par une couche de ravioles.
- Recouvrir d'une couche généreuse de crème fraîche épaisse. Saler, poivrer et saupoudrer d'une pincée de muscade moulue. Parsemer de gruyère râpé.
- Enfourner 15 minutes environ et servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Pour ce plat, vous pouvez également **utiliser du saumon frais émietté ou rajouter de la chapelure fine de pain au moment d'enfourner.**