CASSOLETTE DE RAVIOLES *sauce au saumon*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25	30



INGRÉDIENTS

- **500g de ravioles du Dauphiné surgelées Saint Jean**
- 1l de lait
- 25 cl crème fraîche liquide entière
- Dés de saumon
- Sel et poivre
- Muscade moulue
- 1 cuillère à café de Maïzena

RECETTE

Préparation

- Préchauffer votre four à 210°C.
- Faire frémir une grande casserole d'eau et plonger les ravioles sans les décongeler pendant 2 minutes.
- Dans une poêle, mélanger le lait et la crème puis ajouter les dés de saumon, laisser réduire une vingtaine de minutes à feu moyen. En fin de cuisson, porter la sauce à ébullition et rajouter une cuillère à café de maïzena préalablement diluée avec deux cuillères à café d'eau froide. Saler, poivrer et saupoudrer d'une pincée de muscade moulue.
- Mettre les ravioles égouttées à l'aide d'une écumoire dans la cassolette et les napper de la sauce au saumon. Mettre au four 5 minutes environ à 180°C. Servir aussitôt.

ASTUCE

Rajouter de la chapelure fine de pain au dessus des cassolettes avant d'enfourner .