RAVIOLES *Facon papillote de saumon*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 20 | Cuisson: 30



INGRÉDIENTS

- **4 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 4 pavés de saumon frais
- 40 cl de crème liquide entière
- Ciboulette
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Plier le papier d'aluminium en forme de papillote. Placer les papillotes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Déposer dans chaque papillote un pavé de saumon, saler et poivrer puis une plaque de ravioles, 10 cl de crème liquide et terminer par de la ciboulette ciselée.
- Refermer la papillote et enfourner 20 à 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
- Servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Vous pourrez remplacer la ciboulette par d'autres herbes fraîches.