GRANDES RAVIOLES SAUMON FUMÉ, *en gratin aux courgettes et chèvre frais*

Plat

Pâtes farcies

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de sachet de Grandes Ravioles Saumon Fumé**
- 2 courgettes (environ 500g)
- 150g de chèvre frais
- 100mL de crème liquide
- 100mL de lait
- Quelques brins d'estragon
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation de la crème de chèvre

- Dans une casserole, faire fondre à feu moyen le chèvre frais dans la crème liquide et le lait, avec les feuilles d'estragon.
- Assaisonner (sel, poivre).

Préparation des courgettes

- Laver les courgettes. Les couper en rondelles fines de 2mm.
- Cuire 5 min à la vapeur.

Cuisson des pâtes

- Plonger les pâtes fraîches pendant 5 minutes dans une casserole d'eau frémissante.
- A l'issue de la cuisson, transférer les pâtes fraîches dans un saladier à l'aide d'une écumoire.

Préparation du gratin

- Préchauffer le four à 210°C.
- Répartir la moitié des courgettes dans un plat à gratin.
- Ajouter les pâtes fraîches au saumon. Couvrir du restant des courgettes.
- Verser la crème de chèvre sur l'ensemble.
- Enfourner 15 minutes jusqu'à ce que le gratin dore légèrement.

Dressage

- Servir le gratin dès la sortie du four