GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP *au saumon*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	10	15



INGRÉDIENTS

- **8 plaques de ravioles du Dauphiné IGP Saint Jean**
- 8 tranches de saumon fumé
- Crème fraîche épaisse entière
- Gruyère râpé
- Sel et poivre
- Muscade moulue

RECETTE

Préparation

- 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.