

Gratin de ravioles et saumon

Ingrédients

400 g de ravioles du Dauphiné **240 gr**

8 tranches de saumon fumé

20 cl de crème liquide **épaisse**

5 cl de lait

50 g d'emmental râpé

Séparez délicatement les plaques de ravioles de leur papier et les couper à la taille de vos plats.

Disposez dans vos plats beurrés, en alternance, des couches de ravioles et des tranches de saumon fumé

Couvrir l'ensemble d'un mélange de crème et lait

Saupoudrez d'emmental râpé et enfournez au four préchauffé à 200°C 180° pendant 15 à 20 min (selon votre four)



<http://atablecheznatt.canalblog.com>