

GRATIN DE RAVIOLES AU SAUMON GRAVLAX



INGREDIENTS :

- 500 gr de ravioles de Romans soit 8 plaques
- 150 gr de tranches de saumon Gravlax
- 40 cl de crème fraîche
- 100 gr de gruyère râpé

PROGRESSION :

- Préchauffer le four à 180° (Th 6).
- Verser une couche de crème fraîche dans le fond d'un plat à gratin.
- Défaire 3 plaques de ravioles et les mettre dans le fond du plat. (congeler vos ravioles avant, elles seront plus facile à défaire).
- Couper en petits morceaux les tranches de saumon gravlax et les disposer sur les ravioles détachées.
- Recouvrir de crème fraîche, saler et poivrer
- Renouveler une fois l'opération avec les ingrédients restants.
- Recouvrir de crème fraîche et de gruyère râpé.
- Cuire pendant environ 30 minutes à 180° (Th 6).