

Cassolette de ravioles, sauce saumon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Pour un effet gratiné, pensez à ajouter un peu de chapelure sur votre cassolette avant de l'enfourner.

Ingrédients

- 500 g de ravioles du dauphiné surgelées - par exemple de ravioles Saint Jean
- dés de saumon
- 1 l de lait
- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 1 cuillère à café de maïzena
- muscade moulue
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
- 2 Plongez les ravioles sans les décongeler pendant 2 minutes dans une grande casserole d'eau frémissante.
- 3 Mélangez le lait et la crème dans une poêle. Ajoutez les dés de saumon et laissez réduire à feu moyen pendant 20 minutes.
- 4 En fin de cuisson, portez la sauce à ébullition et ajoutez une cuillère à café de maïzena préalablement diluée avec deux cuillères à café d'eau froide. Salez, poivrez et saupoudrez d'une pincée de muscade moulue
- 5 Egouttez les ravioles avec une écumoire. Placez-les dans la cassolette et nappez-les de la sauce au saumon.
- 6 Enfournez à 180°C (th.6) 5 minutes environ et servez immédiatement.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

