

## Gratin de ravioles au basilic et au saumon fumé



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*J'ai augmenté la quantité de crème et de lait. Elle me semblait insuffisante pour les gourmands que nous sommes. Régalez-vous!*

### Ingrédients

- 8 plaques de ravioles - au basilic
- 250 g de saumon - fumé en tranches
- 2 tomates - selon la taille
- 1 verre de lait
- 50 g de gruyère - râpé
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Casser les plaques de ravioles dans un plat à gratin afin d'obtenir des carrés détachés.
- 2 Déposer par-dessus le saumon fumé découpé en lamelles et les dés de tomates.
- 3 Mélanger dans un bol le lait et la crème fraîche.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Verser cette préparation sur les ravioles et couvrir de gruyère râpé.
- 6 Passer au four chauffé à 200° pendant 20 minutes puis gratiner.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

