

Gratin de ravioles et courgettes aux deux saumons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Un plat complet qui plaira aussi bien aux petits qu'aux grands !

Recette proposée par : Laurence AULAGNE

Ingrédients

- 1 paquet de ravioles - du dauphiné
- 2 pavés de saumon - frais
- 100 g de saumon - fumé
- 2 courgettes - (de belle taille)
- 4 cs de parmesan - râpé
- 1 petit pot de crème - fraîche (allégée ou non)
- 4 cc de ciboulette - ciselée
- 4 cs de paprika - doux en poudre
- 1 petite poignée de gruyère - râpé
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez, essuyez et coupez très finement les courgettes.
- 2 Dans un plat allant au four, mettez 2 cuillères à café de crème fraîche au fond et étalez-la.
- 3 Mettez une première couche de courgettes, recouvrez de la moitié des ravioles (désolidarisez les plaques), puis de la moitié des deux saumons coupés en fines lamelles.
- 4 Ajoutez la moitié de la crème par petite touche ici et là, saupoudrez de parmesan, d'un peu de sel, de poivre, de paprika et de ciboulette.
- 5 Renouvelez toute cette alternance d'ingrédients jusqu'à épuisement (pour ces proportions, cela fait deux couches normalement).
- 6 Terminez en parsemant de gruyère râpé.
- 7 Enfournez à 180°/200° (th.6/7) pendant 25 minutes, et passez sous le grill 5 minutes le temps que le gruyère gratine un peu.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

