

## Papillote de saumon aux ravioles



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Simple, saine et gourmande, cette recette a tout pour plaire !*

### Ingrédients

- 4 plaques de ravioles du dauphiné - par exemple de ravioles Saint Jean
- 4 pavés de saumon frais
- 40 cl de crème liquide entière
- ciboulette
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pliez du papier d'aluminium en forme de papillote et préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Placez vos 4 papillotes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Disposez dans chaque papillote 1 pavé de saumon. Salez, poivrez puis recouvrez d'1 plaque de ravioles, de 10 cl de crème liquide et finissez par de la ciboulette ciselée.
- 4 Refermez la papillote.
- 5 Enfournez 20 à 30 minutes et servez dès la sortie du four.

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

