

Le gratibon de saumon

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 20 + 30 minutes

Ingrédients

-  500 g de ravioli en plaques
-  150 g de saumon fumé
-  1 kg de blancs de poireaux
-  1 fromage de chèvre frais
-  1 verre de fromage râpé
-  1 cuillerée à café de beurre
-  1/2 verre d'eau
-  du sel et du poivre

TROP BON,
LE SAUMON !



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Beurre un plat à gratin. Coupe les poireaux en rondelles. Mets-les dans une cocotte avec l'eau.



2 Fais cuire les poireaux pendant 20 minutes à feu très doux. Égoutte. Ajoute le fromage de chèvre. Poivre, sale et mélange.



3 Étale une couche de ravioli au fond du plat à gratin. Recouvre avec une couche de saumon, puis de poireaux. Et recommence !



4 Quand tu as terminé, saupoudre de fromage râpé. Mets le plat au four pendant 30 minutes pour qu'il dore partout... À table !