



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gratin de ravioles, saumon & poireaux

Pour 3 personnes | Très facile

40 min | **4.79€** La portion (prix indicatif)



Les ravioles, c'est aussi une très bonne idée gratinées ! ici avec la'ssociation saumon et poireau.

Les ingrédients

- **400 g** de Poireau
- **120 g** de Saumon fumé
- **240 g** de Raviole du Dauphiné ou au fromage
- **130 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **30 g** de Parmesan rapé
- **20 g** de Beurre doux

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

- 1** Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle.
- 2** Coupez les extrémités de 400 g de poireaux (conservez la partie verte foncée pour des bouillons) et enlevez la feuille extérieure.
Coupez des rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur : plus les rondelles sont fines, plus la fondue sera rapide à cuire. Lavez-les dans un bain d'eau froide pour enlever la terre (n'hésitez pas à bien les froter entre vos mains) et égouttez-les.
- 3** Faites chauffer une grosse noix de beurre dans une poêle à feu moyen.
Ajoutez les poireaux. Salez.
Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Mélangez de temps en temps.

- 4 Quand les poireaux sont cuits et fondants, passez au montage.
Versez env. 3 càs de crème dans le fond du plat à gratin.
Déposez dessus 1 plaquette (ou 2 plaquettes selon la forme de votre moule).

Astuce : pour éviter que les ravioles ne se détachent et collent entre elles, déposez la plaquette sur la crème puis enlevez le papier seulement après.

- 5 Ajoutez la moitié des poireaux dessus, 2 càs de crème puis la moitié du saumon fumé, soit 60 g, en morceaux.
Répétez l'opération : 1 plaquette de ravioles, le reste des poireaux, 2 càs de crème et la fin du saumon fumé.
Finissez le montage par une couche de ravioles, le reste de crème puis saupoudrez de 30 g de parmesan râpé.
- 6 Enfournez une vingtaine de minutes.
- 7 Laissez refroidir 5 minutes.
Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.