

Gratin de ravioles au saumon fumé

Pour 2 personnes :

- 4 plaques de ravioles (basilic de préférence)
- 100g de saumon fumé de préférence en lardons
- 1 tomate
- 10cl de crème liquide
- 1 demi-verre de lait
- 100g de Gruyère râpé
- sel et poivre



Préchauffez le four à 180°C (th6).

Séparez les ravioles (franchement c'est l'étape la plus fastidieuse!) et mettez-les dans un plat à gratin.

Ensuite ajoutez par dessus les lardons de saumon fumé, et la tomate coupée en dés.

Salez et poivrez. Versez dessus la crème liquide et le lait. Parsemez de gruyère râpé.

Mettez au four pendant 20min, et c'est prêt!