

# Gratin de ravioles

## Ingrédients :

- *une petite courgette*
- *un paquet de ravioles pour 2 personnes*
- *4 tranches de saumon fumé*
- *5cl de crème fraîche*
- *50g de gruyère râpé*
- *sel, poivre*



## Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Couper la courgette en fines rondelles et le saumon en petits cubes.

Au fond d'un plat à gratin, disposer la moitié des rondelles de courgette, des ravioles et du saumon fumé. Parsemer de crème et de gruyère râpé. Saler, poivrer. Renouveler l'opération entièrement.

Enfourner 45 minutes et manger bien chaud.