

GRATIN DE COURGETTES, SAUMON, RAVIOLES

1. Couper 4 courgettes en rondelles
2. Dans un plat à gratin, alterner 1 couche de courgettes, de ravioles et de saumon fumé
3. Verser une brique de 20 cl de crème
4. Parsemer de gruyère râpé
5. Cuire au four pendant 30 min à 200°

Bon Appétit !!!