

Papillote de saumon, courgettes et ravioles

 4 PERS.



 15 MIN.

 20 MIN.



4 pavés de saumon (MSC de préférence)
 2 courgettes
 4 plaques de Ravioles du Dauphiné
 120g de crèmes fraîche
 Aneth
 Sel, poivre
 4 feuilles de papier sulfurisé

*Cette recette est inspiré de **APPETIA** initialement elle est réaliser à base d'épinard et non de courgettes. N'hésitez pas à varier les légumes, poireaux, champignons...*

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Lavez et découpez les courgettes en petits dés. Salez
- Retirez la peau du saumon
- Répartissez les courgettes sur chacune des feuilles de papier sulfurisé.
- Disposez le pavé de saumon dessus, parsemez d'aneth.
- Recouvrez chaque pavé de saumon d'une plaque de ravioles du Dauphiné.
- Nappez de deux cuillères à soupe de crème fraîche. Salez, poivrez et parsemez d'aneth.
- Fermez les papillotes en relevant les deux cotés opposé du papier, pliez-les deux fois sur eux-même, rabattez les extrémités dessous.
- Enfournez 20 minutes.
- Laissez refroidir deux minutes avant d'ouvrir les papillotes.

