



GRATIN DE RAVIOLES AUX POIREAUX ET POISSON

Pour 2 personnes

- 250 g de ravioles
- 400 g de poireaux émincés
- 2 pavés de poisson (saumon – cabillaud – lieu noir)
- 3 cs de crème de coco
- 30 g de comté

Préchauffer le four à 200°.

Faire revenir les poireaux à feu moyen dans du beurre pendant 8 minutes, rajouter la crème de coco, du sel, du poivre et continuer la cuisson pendant 7 minutes.

En parallèle faire revenir les pavés de poisson pendant 6 minutes.

Dans un plat à gratin, mettre une couche de ravioles, les poireaux et le poisson.

Saupoudrer de comté et enfourner pendant 20 minutes.