

Papillote de saumon, courgettes et ravioles du Dauphiné

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 dos de saumon
- 1 paquet de 4 plaques de ravioles du Dauphiné
- 4 petites courgettes
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche 15%
- 1 cuillère à café ou plus de curry
- poivre
- ciboulette ou basilic



Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- 2- Laver et éplucher les courgettes. Les couper en forme de tagliatelles à l'aide d'un économiseur.
- 3- Mélanger le curry et le poivre dans la crème fraîche.
- 4- Déposer sur le papier cuisson les tagliatelles de courgettes crues, le basilic ou la ciboulette, puis le dos de saumon. Disposer au dessus une plaque de raviole, et enfin ajouter une cuillère à soupe de crème au curry. Fermer la papillote. En réaliser 4 au total.
- 5- Cuire environ 20 minutes au four selon la cuisson désirée pour le saumon.