

Ravioles du Dauphiné légumes du soleil & cabillaud

Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 + 30 min

Ingrédients :

- 1 petite courgette du jardin (ou du magasin!)
- 1 belle tomate du jardin
- 2cs d'huile d'olive
- 300g de filet de cabillaud
- 2 lots de 240g de ravioles du Dauphiné
- 20cl de crème liquide
- Parmesan
- Sel, poivre
- Thym du jardin



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : une poêle et un plat à gratin

Réalisation :

- Découper la courgette en petits cubes et la faire suer dans l'huile d'olive durant 10 bonnes minutes.
- Ajouter la tomate concassée. Poursuivre la cuisson à feu tout doux encore 5 min puis éteindre le feu.
- Saler et poivrer.
- Couper le filet de poisson en fines lamelles (1cm environ) et l'ajouter à la préparation.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Prendre un plat à gratin, badigeonner le fond d'un peu d'huile d'olive.
- Disposer au fond environ 2,5 plaques de ravioles.
- Verser dessus la préparation légumes-poisson. Parsemer de thym.
- Déposer 2,5 nouvelles plaques et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Avec cette quantité, il y aura 3 niveaux de plaques et 2 niveaux de légumes.
- Verser la crème liquide sur l'ensemble et parsemer d'un peu de parmesan râpé sur le dessus accompagné d'un peu de thym effeuillé.
- Enfourner pour 30 min.

Bon appétit !!!!