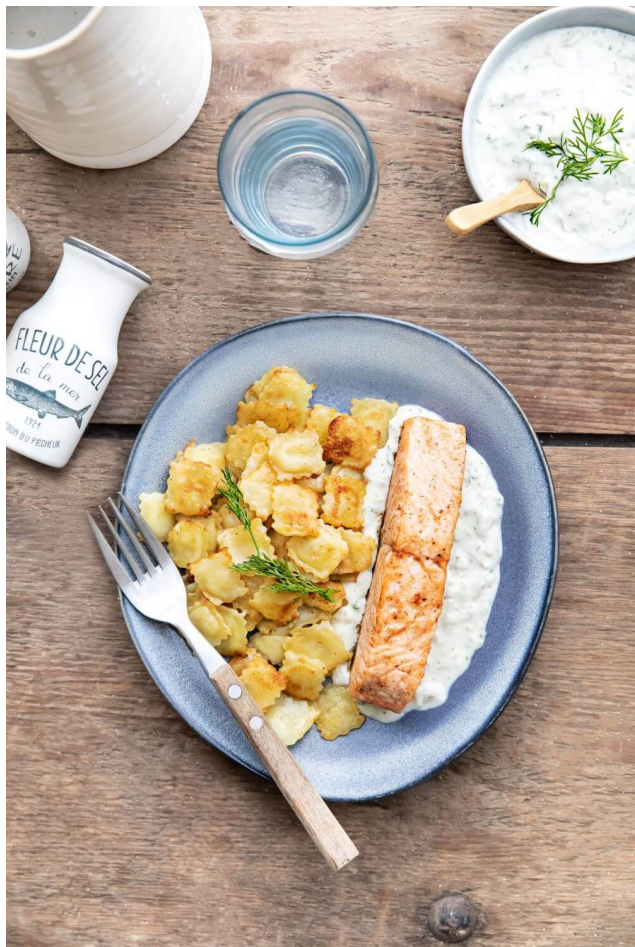


RAVIOLES À POÊLER AU CHÈVRE AFFINÉ *et pavés de saumon* *à la crème d'aneth*

	Plat		Ravioles		Nb. portions		Préparation		Cuisson
				4		10 MIN		15 MIN	



INGRÉDIENTS

- Un sachet de ravioles à poêler au chèvre affiné et ciboulette Saint Jean
- 4 pavés de saumon frais
- 3 cl d'huile d'olive
- Une échalote
- 20 g de beurre
- 120 g de crème
- 8 cl de vin blanc
- Quelques brins d'aneth
- Quelques baies roses
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

RECETTE

Préparation

- **Ciseler finement l'échalote** puis faire rissoler dans une casserole avec le beurre. Déglacer avec le vin blanc puis ajouter la crème. Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes puis ajouter l'aneth préalablement ciselée.
- **Verser un filet d'huile d'olive** dans une poêle anti-adhésive. Placer les pavés de saumon côté peau, laisser cuire quelques minutes. Dorer rapidement chaque face des pavés de saumon, saler, poivrer puis réserver hors du feu.
- **Pendant ce temps**, cuire les ravioles chèvre ciboulette Saint Jean à la poêle pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.
- **Déposer une ou deux cuillères de sauce à l'aneth** dans les assiettes, placer les pavés de saumon puis ajouter les ravioles. Décorer avec quelques brins d'aneth. Déguster.