



Cuisine et
dépendances

Raviolis au saumon, sauce à l'aneth



Après m'être lâchée pour les [raviolis au chocolat](#), j'ai voulu tenter une version salée avec les raviolis au saumon avec ce qui me restait de pâte. C'était bon, mais un peu sec : la prochaine fois, j'ajouterai un légume avec la farce (sur certains blogs on trouve de la courgette). Ce plat a l'avantage d'être très rapide à préparer : peu de cuisson, peu de préparation pour un résultat assez fin. De quoi épater les amis (ou les collègues du boulot qui louchent tous les jours sur ma gamelle ! ^_^) en ayant peu de temps et peu d'ingrédients.

Je me suis inspirée pour cette recette d'un plat excellent dégusté au [St Sylvain](#), restaurant du centre ville de Toulouse : les ravioles aux foie gras : un pur délice !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- feuilles Won Ton (pâte à ravioli)
- 200 g de filets de saumon
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- sel et poivre blanc

Pour la sauce à l'aneth :

- 200 g de fromage blanc
- aneth
- 1 cuil à café de moutarde à l'ancienne
- 1 pincée de curry

Préparation :

Mixer le saumon frais rapidement : il doit plutôt avoir une consistance "hachée". Ajouter le fromage blanc, le sel et le poivre.

Au centre de chaque feuille de pâte, mettre une cuillère de farce au saumon . Humidifier le pourtour et replier la pâte en faisant coïncider les bords, appuyer pour que la pâte supérieure adhère bien à la pâte inférieure. Découper à l'emporte pièce.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée.

Jeter les ravioli dans l'eau bouillante. Les laisser cuire 3-4 minutes, puis les égoutter aussitôt : disposer sur un torchon propre ou sur un plat de présentation préalablement chauffé si vous les mangez de suite.

Pendant la cuisson, confectionner la sauce : dans un bol, mélanger tous les ingrédients, en dosant l'aneth à votre propre goût.

Sevir aussitôt, la sauce nappant les pâtes ou servie à part (dans ce cas, on peut la réchauffer).

Le 01 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/01/index.html>