

Ravioles au saumon.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les raviolis

350 g de filets de saumon
180 g de crème fraîche
Sel, poivre du moulin, tabasco
2-4 rouleaux de pâte à raviolis, selon la forme
et la taille de raviolis souhaitées ou pâte
faite maison

Pour la sauce

2½ dl de crème pour sauce
2-3 cuillères à café de raifort frais râpé ou
2-3 cuillères à soupe de sauce au raifort prête à l'emploi
Sel, poivre du moulin, un peu de poivre de Cayenne
3-4 brins d'aneth frais

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Versez environ 1 litre d'eau et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile dans le plat Gastro Norm non perforé et enfournez.
- Coupez le saumon en morceaux, ajoutez la crème fraîche et les épices puis mixez pour obtenir un mélange avec une texture fine.
- Pour les raviolis, abaissez la pâte sur le plan de travail. Avec un emporte-pièce, découpez des morceaux de pâte à la forme et à la taille souhaitées.
- Répartissez la farce sur une moitié de chaque morceau de pâte. Humidifiez les autres morceaux de pâte à l'aide d'un pinceau et posez-les par-dessus la farce.
- Appuyez bien sur les contours de la pâte.
Important : toujours appuyer de la farce vers l'extérieur pour que l'air puisse s'échapper de sorte que les raviolis n'éclatent pas en cuisant à la vapeur.
- Mettez les raviolis dans le four à vapeur dans le plat rempli d'eau chaude et faites cuire à la vapeur pendant 8 à 10 min.
- Dans le même temps, préparez la sauce en réchauffant la crème et le raifort dans un poêlon.
- Assaisonnez avec le sel, le poivre et le tabasco.
- Hachez finement l'aneth et ajoutez-le tout à la fin.
- Dressez les raviolis sur un plat ou sur des assiettes préchauffées et nappez-les de sauce.