

# RAVIOLI AUX ÉPINARDS CUISINÉS ET POINTES D'AIL SAINT JEAN, *émulsion de lard fumé, tataki de saumon en panure d herbes*

 Entrée



Pâtes fraîches



Nb. portions  
2



Préparation  
20 MIN



Cuisson  
6 MIN



## INGRÉDIENTS

- Un sachet de ravioli aux épinards cuisinés et pointes d'ail Saint jean
- 2 pavés de saumon
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame grillé
- 2-3 cm de gingembre frais
- 20g de sésame torréfié
- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte de persil plat
  
- 1 branche de thym
- Sel et poivre
- 10cl de bouillon de volaille
- 1 échalote
- 12 cl de crème liquide entière
- 100g de poitrine fumée
- 12 cl de lait

# RECETTE

## PRÉPARATION

Ôter la peau du saumon et les arêtes.

Ciseler finement le cerfeuil et le persil plat.

Préparer un mélange de sésame, de cerfeuil et de persil plat finement ciselé.

Préparer la marinade. Éplucher le gingembre et le tailler en petits cubes.

Mélanger le miel, la sauce soja, l'huile de sésame et le gingembre.

Placer les pavés de saumon dans la marinade. Couvrir d'un papier film et réserver au réfrigérateur durant 1 heure.

Dans une poêle chaude, faire revenir les pavés de saumon 1 minute sur chaque face.

Paner le saumon avec le mélange d'herbes et de sésame.

Couper le saumon en tranches (entre 1 et 2 cm) puis réserver.

Eplucher l'échalote, et l'émincer finement. Couper le lard en petits morceaux. Dans une casserole, faire revenir les morceaux de lard avec l'échalote sur feu moyen. Ajouter le thym, et un peu de poivre. Faire revenir, sans coloration, puis verser le bouillon, la crème et le lait. Porter à frémissement, puis stopper la cuisson, et laisser infuser à couvert pendant 30minutes. Passer au chinois, et faire chauffer à feu doux avant le dressage.

Faire chauffer un volume d'eau salé, puis cuire les ravioli saint jean pendant 4 minutes.

Emulsionner la crème de lard à l'aide d'un mixeur plongeant.

Déposer les ravioli en ligne dans l'assiette, ajouter des tranches de tataki de saumon, ajouter l'émulsion de lard et finir par des jeunes pousses d'épinards.