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

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 10 MIN | Cuisson: 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 coté 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 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.