GRANDES RAVIOLES AU SAUMON FUMÉ *épinards frais à la crème*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		2	20MIN	20MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de grandes ravioles Saumon fumé Saint Jean**
- 150g d'épinards frais
- 200g de champignons de Paris frais
- 1 échalote
- 20g de beurre
- 250g de crème fraîche
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation de la crème et des épinards

- Eplucher l'échalote et la ciseler. Nettoyer les champignons et les émincer.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les champignons et l'échalote. Saler et poivrer. Cuire à feu doux pendant 10 minutes pour faire fondre les légumes (sans colorer). Quand les champignons et l'échalote sont bien tendres, ajouter la crème fraîche et poursuivre la cuisson 5 min.
- Pendant ce temps, laver et égoutter les épinards. Retirer les côtes. Si les feuilles sont grandes, les recouper grossièrement.
- Ajouter les épinards sur la crème sans trop mélanger et cuire 5 minutes : ne pas trop cuire pour que les épinards restent bien verts et légèrement croquants.
- Rectifier en sel et poivre si besoin.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les grandes ravioles et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire et ajouter sur la crème et les épinards.

Le dressage

- Répartir dans deux assiettes les grandes ravioles et leurs épinards à la crème.