GRANDES RAVIOLES SAUMON FUMÉ *endives braisées au sésame*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions 4 | Préparation 15MIN | Cuisson 15MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Grandes ravioles au saumon fumé**
- 4 endives (ou 8 jeunes pousses d'endives)
- ½ citron
- 1 càs de graines de sésame
- 1 càs de sucre
- 1càs d'huile
- sel

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation des endives

- Laver les endives, retirer les premières feuilles si elles sont abimées et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Presser le citron.
- Dans une poêle chaude, faire torréfier à feu moyen les graines de sésame pendant 2-3 min en mélangeant régulièrement. Dès qu'elles sautent dans la poêle, les retirer du feu.
- Dans la même poêle, chauffer l'huile puis déposer les endives côté arrondi vers le haut, verser le jus de citron et saupoudrer de sucre et de graines de sésame torréfiées. Saler.
- Cuire à feu moyen à couvert pendant 10 à 15 min (selon la taille des endives) jusqu'à ce que les endives deviennent tendres.
- Cuire quelques minutes à découvert à feu vif pour faire caraméliser.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Répartir les endives dans les assiettes. Ajouter les pâtes fraiches.
- Pour accentuer les notes citronnées/caramélisées, déglacer la poêle avec 2 càs d'eau et arroser l'ensemble.
- Servir immédiatement.