MAKIS DE SAUMON ET RAVIOLES À POÊLER 3 FROMAGES *sauce au cappuccino*

Entrée | Ravioles | Nb. portions 6 | Préparation 30 | Cuisson 10



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioles à poêler 3 fromages Saint Jean**
- 6 à 12 tranches de saumon fumé
- 150 g de fromage frais
- ½ concombre
- 5 cl + 20 cl de crème liquide entière
- 10 cl de vin blanc
- 2 càc de Savora
- 1 oignon
- 1 échalote
- Le jus d'½ citron
- ¼ de botte de ciboulette
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DEs condiments

- Faire revenir les ravioles dans une poêle pendant 5 minutes.
- Couper le concombre en bâtonnets en retirant le coeur.
- Ciseler l'échalote très finemement.
- Mélanger le fromage frais, l'échalote, 5 cl de crème, du sel et du poivre.

PRÉPARATION De lA SAUCE

- Faire suer l'oignon ciselé, déglacer avec le vin blanc puis faire réduire d'un tiers.
- Ajouter 20 cl de crème et laisser mijoter 5 à 10 minutes à feu doux.

FACONNAGE DES MAKIS

- Sur du film étirable, disposer une tranche de saumon et le badigeonner de jus de citron.
- Déposer un lit de préparation au fromage sur le bas de la tranche de saumon, puis disposer quelques ravioles et des bâtonnets de concombre.
- Rouler délicatement en vous aidant du film étirable pour former un cylindre.
- Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Réserver les rouleaux quelques minutes au congélateur pour faciliter la découpe, puis trancher en morceaux d'environ 3 cm.
- Réserver au frais.

DRESSAGE

- Mixer la préparation au vin blanc avec la Savora et la passer au petit tamis.
- Déguster les makis accompagnés de cette sauce.