MILLEFEUILLE DE RAVIOLES *saumon fumé, mousse de fromage frais*

Entrée	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	30 MIN	6 MIN

INGRÉDIENTS

- **1/2 paquet de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 4 fines tranches de saumon fumé
- 20g de beurre
- 80g de fromage frais
- 40cl de crème liquide
- Sel, poivre blanc
- Jeunes pousses

RECETTE

Préparation

- Tailler finement le saumon fumé en bandes.
- Monter la crème avec un fouet, mélanger le fromage frais avec un peu de crème fouettée. Saler, poivrer.
- Placer le tout dans une poche à douille. Réserver. Placer le beurre dans une poêle bien chaude puis faire dorer les bandes de ravioles (2 rangées) de chaque côté. Les déposer sur un papier absorbant.
- Pour le montage du millefeuille, déposer une couche de ravioles, puis ajouter une couche de fromage frais, et ensuite une couche de saumon, Terminer par une couche de ravioles croustillantes. Servir accompagné de jeunes pousses