Mes Ravioles du Dauphiné

On vous met en appétit !

12 28 FABRIQUÉ DANS LE DAUPHINÉ

VERRINES DE RAVIOLES LABEL ROUGE AU SAUMON ET CRÈME CITRONNÉE

12 verrines

30 minutes de préparation

10 minutes de cuisson

Moyen

Ingrédients

- 1 barquette de ravioles Label Rouge fraiches ou 250 g de ravioles Label rouge surgelées
- 2 tranches de saumon fumé
- Le jus d'un citron
- 4 cuillères à soupe de crème fraiche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'aneth frais ciselé ou à défaut déshydraté
- Sel, poivre

Préparation

Dans un grand faitout, portez 2 litres d'eau à ébullition pour la cuisson des ravioles. Sortez-les de l'eau avec une écumoire et déposez les dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, mélangez-les doucement. Laissez-les refroidir.

Coupez les tranches de saumon fumé en petites lamelles.

Dans un saladier, mélangez la crème, le jus du citron, l'aneth et les morceaux de saumon

Incorporez délicatement les ravioles à ce mélange, salez et poivrez.

Répartissez dans les verrines et mettez-les au frais au moins 2 heures avant dégustation.

Pour transformer cette recette en une entrée pour 4 personnes : préparez une salade de jeunes pousses (mesclun, épinards, roquette...), assaisonnez-la avec du citron, de l'huile d'olive du sel et du poivre. Répartissez la salade sur les assiettes de service et ajoutez 2 à 3 cuillères du mélange ravioles saumon crème citronnée dessus.

N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à contact@mesravioles.fr !