

Raviolis au saumon et sauce à l'aneth

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de farine
150 g d'épinards
1 échalote
1/2 citron
200 g de filet de saumon frais sans la peau
60 g de saumon fumé
100 g de ricotta
2 oeufs + 1 jaune
40 g de parmesan râpé
180 g de beurre frais
10 cl de crème liquide
5 cl de vin blanc
1 c à s d'huile d'olive
6 brins d'aneth
Sel et poivre

Cuire à l'eau bouillante salée les épinards avec 2 brins d'aneth. Les égoutter et les hacher finement. J'ai pratiqué ainsi mais il est quand même assez difficile d'avoir des épinards hachés très finement même au robot. La prochaine fois je prendrai tout simplement des épinards hachés surgelés.

Verser la farine sur le plan de travail, faire un puits au milieu, mélanger les oeufs en omelette avec les épinards et mettre le tout dans le puits. Incorporer progressivement la farine aux oeufs. Vous devez obtenir une boule lisse. Cela peut se faire au robot. Suivant la qualité d'absorption de la farine et la grosseur des oeufs il faudra peut-être rajouter un peu de farine pour obtenir une boule de pâte. Envelopper la boule de film et la laisser reposer 1 h.

Détailler le filet de saumon frais en cubes et les mixer avec la ricotta, 1 c d'aneth ciselée, 1 c de crème, le parmesan et le jaune d'oeuf. Saler et poivrer. Ajouter le saumon fumé en petits dés et réserver au frais. Pour la sauce faire réduire le restant de crème, le vin blanc et l'échalote ciselée aux 2/3. Sur feu doux incorporer le beurre en dés en fouettant, le reste d'aneth ciselé, le jus de citron, sel et poivre. Réserver au chaud. Etaler la pâte assez finement soit à la machine soit au rouleau à pâtisserie. Découper des carrés de pâte de 5-6 cm de côté et déposer un peu de farce au centre. Plier en triangles après avoir passé les bords au pinceau trempé soit dans de l'eau, soit dans du lait soit dans du

blanc d'oeuf pour bien souder les bords. Veiller à ne pas laisser d'air dans les raviolis.

Faire bouillir une marmite d'eau salée et mettre à cuire les raviolis 4-5 mn à frémissements. Les égoutter, les répartir dans les assiettes et les napper de sauce.

La sauce à ma façon : j'ai mis 25 cl de crème liquide à 15% de M.G. dans une casserole avec sel, poivre, aneth ciselé, j'ai chauffé puis ajouté un peu de jus de citron.

Pour faire les raviolis plus rapidement vous pouvez étaler des bandes de pâtes, déposer des tas de farce à intervalles réguliers , passer le pinceau en quadrillant et mettre sur le tout une deuxième bande pâte de la même taille que la première. Appuyer pour souder sur tous les bords et découper avec une roulette ou un couteau.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>