

Ravioli au saumon et aux herbes



adapté du magazine Good Food octobre 07

Pour 4 personnes, 24 ravioli

Prep 1 heure + 1 heure pour faire la pâte et la laisser reposer

Cuisson 10 minutes

environ une livre de pâte à nouille (400g farine, 4 oeufs, un peu de sel, 1/2 csoupe d'huile d'olive)

1 oeuf battu

un peu d'huile d'olive

Pour la farce

environ 50g de noix de St Jacques (soit 2 pièces)

50ml crème liquide

300g de saumon sans peau sans arrêtes et coupé en minuscules dés

1 csoupe feuilles de coriandre hachées

1 csoupe feuilles de basilic hachées

une giclée de jus de citron

Pour la sauce

1 csoupe sauce soja

4 csoupe huile de sésame

2 csoupe vinaigre balsamique

2.5cm de gingembre frais pelé et haché

Pour servir

1 csoupe huile d'olive

1/2 sachet de 250g de pousses d'épinards fraîches

Quelques feuilles d'estragon ciselées (pas mis)

un peu d'aneth ciselé

quelques feuilles de persil plat ciselées

Un peu de ciboulette ciselée





Préparer la farce

Placer dans le petit bol d'un mixeur les coquilles St Jacques. Mixer. Ajouter en filet la crème liquide, le mixeur tournant toujours, jusqu'à obtenir une farce très lisse. Verser cette farce sans un saladier, ajouter les dés de saumon, la coriandre, le basilic et la giclée de jus de citron, mélanger. Réserver au froid.

Préparer la sauce

Mélanger tous les ingrédients liquides, fouetter pour émulsionner. Ajouter le gingembre râpé, mélanger, goûter, rectifier.

Faire les ravioli

Etaler la pâte le plus finement possible et découper 24 cercles avec un cutter rond (le dessous des raviolis) puis 24 autres cercles avec un cutter plus grand (le dessus des raviolis). Je crois me souvenir que j'ai utilisé les diamètres 9 et 10 cm.

Sur chaque petit disque (le fond) déposer 1 cc de farce (j'en ai mis beaucoup plus)

Passer un peu d'oeuf battu au pinceau sur le pourtour des ravioli. Poser un grand disque sur chaque ravioli, presser pour souder les bords.

Cuisson

Porter à ébullition une grande quantité d'eau bouillante salée avec un peu d'huile d'olive pour éviter que les ravioli se collent entre eux. Cuire les ravioli environ 3 à 4 minutes, égoutter.

Pendant ce temps, chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle anti adhésive et y faire tomber les épinards 1 ou 2 minutes, assaisonner légèrement. Egoutter.

Service

Placer un peu d'épinards dans les assiettes.

Déposer les ravioli par dessus

Verser délicatement la sauce sur les ravioli

Saupoudrer des herbes ciselées

