

Raviole ouverte au saumon et épinard safrané



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
500 g	Beurre doux	~
1.5	Epinards en branche en boîte 5/1 EPISAVEURS	0025076
1.5	Filet de saumon frais	~
20 centilitres	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
1	Lait entier	~
10 feuilles	Lasagne aux œufs en boîte 500 g BARILLA	0015372
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
2 g	Safran en poudre en tube 5 g DUCROS	0093645
70 g	Base pour sauce beurre blanc en boîte 1,02 kg	0005301
300 g	Sauce blanche en sac 2,5 kg COMPLET	0022076
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Cuire les feuilles de lasagne dans un grand volume salée. Les rafraichir et réserver au frais sur une feuille de papier huilé.
- 2 Ouvrir, égoutter et bien presser les épinards et réserver. Préparer la sauce béchamel au safran et assaisonner de sel et poivre. Mélanger les épinards à la sauce béchamel, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud.
- 3 Détailler le filet de saumon en escalope de 150 g et assaisonner de sel et de poivre. Enfournier pendant 6 à 8 à 180°C
- 4 Réaliser la sauce beurre blanc. Disperser la quantité de produit dans de l'eau

- 4 froide en remuant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition tout en remuant, laisser cuire une minute et ajouter la quantité de beurre petit à petit. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- 5 Tailler les feuilles de lasagne de façon à avoir des carrés de 10 cm. Les réchauffer rapidement.
- 6 Dresser les ravioles en déposant un carré de pâte en base, les épinards safranés et les escalopes de saumon. Replier à moitié en pliant en deux la pâte de lasagne. Napper de sauce et servir aussitôt.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Muscadet Sèvre et Maine sur lie blanc AOC en bouteille 75 cl LA MAILLARDIERE