

Raviolis saumon, ricotta et oignon



Products to use



Spatule en silicone



Pinceau Silicone



Boite de congélation Igloo 1 L



Hachoir | Mixeur | SuperSonic Chopper Small



Bol | Ultimate Mixing Bowl 3,5 l



Feuille Pâtisserie



Rouleau à pâtisserie et Formes à biscuits

Instructions

1. Préparez la pâte à ravioles : dans un bol (**Ultimate mixing bowl 3,5 l**), mélangez (**Spatule en silicone**) la farine, les œufs, l'huile et l'eau. Malaxez pour obtenir une pâte homogène, molle, souple et non collante (si besoin ajoutez un peu de farine). Laissez reposer 10 mn au réfrigérateur.
2. Séparez la pâte en 6 portions égales (± 110 g). Etalez (**Rouleau à pâtisserie**) très finement chaque portion au fur et à mesure de leur utilisation sur un plan légèrement fariné (**Feuille Pâtisserie**).
3. Mixez finement (**SuperSonic Chopper**) le saumon et l'oignon lavé et coupé (réservez un peu de vert pour le service). Ajoutez la ricotta, la crème, le sel, le poivre et mélangez pour avoir une farce homogène.
4. Farinez légèrement une pâte et posez-la sur le **Maxi Ravissimo**. Marquez les alvéoles en appuyant légèrement (Cuillère du Maxi Ravissimo) puis humidifiez la pâte (**Pinceau Silicone**).
5. Garnissez les alvéoles (Cuillère) avec la farce, couvrez avec une 2ème pâte étalée, puis passez un rouleau (Rouleau à pâtisserie) légèrement pour répartir la farce puis plus fortement pour découper les raviolis.
6. Démoulez les raviolis en retournant le Maxi Ravissimo sur une boîte (**Boite Igloo 1 l**). Si besoin, aidez-vous de la Cuillère pour les décoller.
7. Faites cuire environ 7 mn dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez-les immédiatement et servez-les d'une crème citronnée et de lamelles de saumon fumé.

INGREDIENTS (36 RAVIOLIS)

Pâte à ravioles (pâte à nouille)

- 400 g de farine
- 4 gros oeufs
- 2 c. à s. d'huile (± 30 ml)
- 2 c. à s. d'eau (± 30 ml)

Garniture

- 200 g de saumon frais (sans peau)
- 1 petit oignon nouveau
- 75 g de ricotta
- 50 ml de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

Pour servir : saumon fumé, crème liquide et citron

PREPARATION TIME

⌚ 20 min.

COOKING TIME

⌚ 8 min.

STANDING TIME

⌚ 10

DIFFICULTY LEVEL

👤👤 average

AVERAGE COST

