



INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 12 belles tranches de Saumon Fumé Labeyrie le BIO délicat
- 1 cuillère à soupe de raifort en pot
- 1/2 concombre taillé en dés
- 8 cébettes
- Herbes de votre choix
- 100ml d'huile d'olive
- ½ jus de citron
- 20g de raifort frais

RAVIOLES DE SAUMON FUMÉ AU CONCOMBRE & RAIFORT

PRÉPARATION :

Dans les tranches de saumon Bio, taillez les plus grands ronds possibles dans la largeur.

Hachez le reste de la tranche en dés.

Placez, dans un saladier, des dés de concombre, les dés de saumon Bio, le raifort en pot.

Assaisonnez et mélangez.

Disposez un peu du mélange sur les ronds de tranche de saumon Bio et formez les ravioles en pliant les tranches.

Lavez les cébettes et faites les cuire à l'eau salée quelques minutes afin qu'elles restent légèrement croquantes.

Egouttez, les laisser refroidir et taillez les joliment.

Dans un mixeur, mettez quelques herbes de votre choix et mixez-les avec l'huile d'olive. Filtrez le tout.

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron jaune et assaisonnez.

DRESSAGE :

Dans une assiette, disposez les ravioles de saumon Bio, les cébettes et quelques herbes.

Finissez la recette en arrosant le tout avec le mélange d'huile d'olive et du raifort frais râpés.

Belle dégustation !