

# Recettes françaises diverses

## Raviolis au saumon et mascarpone et leur sauce citronnée

### Ingrédients pour 520 gr de raviolis environ (2/3 personnes)

- 300 gr de pâte à raviolis (recette sur le site)
- 100 gr de mascarpone
- 120 gr de saumon fumé
- 1 petite cuillère à café d'aneth feuilles
- Poivre
- 25 cl de sauce mascarpone citronnée (recette sur le site)

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 5 mn

Découper le saumon en tout petits morceaux et le verser dans un récipient creux.  
Ajouter le mascarpone et mélanger.  
Ajouter l'aneth feuilles, poivrer et mélanger.  
Couper la boule de pâte en deux et l'aplatir grossièrement.  
Passer la pâte au laminoir de la position « 0 » à la position « 6 » afin d'obtenir une pâte très fine.  
Découper des ronds de pâte de 7 cm de diamètre à l'emporte-pièces.  
Humidifier la moitié des bords de chaque rond.  
Déposer une noix du mélange saumon/mascarpone au centre des disques de pâte.  
Rabattre chaque disque sur lui-même et presser pour souder.  
Déposer les raviolis sur une assiette bien farinée pour éviter qu'ils ne collent.  
Mettre à chauffer une casserole d'eau salée.  
Verser les raviolis dans l'eau frémissante pour 5 mn environ (les raviolis remontent à la surface quand ils sont cuits).  
Egoutter les raviolis et les mettre dans un plat.  
Verser dessus la sauce mascarpone citronnée et mélanger.  
Pour la dégustation, parsemer chaque assiette de raviolis de fromage râpé.