

Fiche recette

RAVIOLE OUVERTE DE SAUMON SAUCE COQUILLAGES

 6 personnes

 Confirmé

 30 minutes

 €€€

INGRÉDIENTS

- 6 pavés de saumon sans peau de 120gr chacun
- 300gr de noix de pétoncles
- 24 grosses crevettes roses cuites
- 6 feuilles de lasagne
- 4 cuillères à soupe de fumet de crustacés en poudre
- 50cl de crème liquide
- 10cl de Noilly Prat

PRÉPARATION

1. Dans une sauteuse, faites frémir la crème. Ajoutez le fumet de crustacés et le Noilly Prat, mélangez et laissez mijoter 10min. Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau dans un faitout. Décortiquez les crevettes
2. Plongez les pétoncles et les pavés de saumon dans la sauce au Noilly, faites cuire 7 à 8min
3. Hors du feu, rajoutez les crevettes. Dans le même temps, faites cuire les feuilles de lasagnes à l'eau bouillante pendant 5min et préchauffez 6 assiettes de service
4. Egouttez les feuilles de lasagne sur un torchon et coupez chacune d'elles en 2 carrés égaux. Disposez 6 carrés au fond des assiettes chaudes, mettez un pavé de saumon sur chacun, et posez dessus l'autre carré de lasagne. Nappez de sauce aux crevettes et pétoncles, servez aussitôt



Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

www.Hissez-oH.fr

