

## RAVIOLES AU SAUMON, PESTO ET RICOTTA

### Ingrédients (pour 2 personnes)

2 c.c. de bouillon de légumes en poudre : réserver dans un ramequin

1 pavé de saumon de 120 g : mettre dans une coupelle

2 c.s. de pesto : mettre dans un bol

50 g de ricotta : ajouter au pesto, mélanger

2 rouleaux de pâte à lasagne fraîche : dérouler sur le plan de travail et découper en carrés réguliers en pliant la pâte

### Préparation

Remplir une casserole d'eau et la mettre à chauffer à feu maximum avec un couvercle. Quand l'eau est à ébullition, ajouter le bouillon en poudre.

Retirer du feu, plonger le saumon dans le bouillon et pocher pendant 5 minutes. Sortir du bouillon et laisser refroidir dans une assiette.

Émietter le saumon, mélanger au pesto et à la ricotta avec une marise de façon à obtenir une farce.

Avec un pinceau, passer du blanc d'œuf sur les bords de la moitié des carrés de pâte.

Garnir la moitié des carrés de pâte avec la farce (environ 1 c.c. de farce par raviole).

Poser le deuxième carré sur la farce et souder les bords en appuyant bien avec les doigts.

Remettre à ébullition l'eau de cuisson, puis baisser à feu moyen.

Cuire les ravioles dans de l'eau frémissante pendant 6 minutes.