

Ravioles croustillantes de sarrasin au saumon



4 personnes

10 min préparation

8 à 10 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 95 g de tartinaie à déguster chaud saumon rose du Pacifique et jeunes pousses de poireaux la belle-iloise

2 galettes de sarrasin

Facultatif pour la déco : de la féta, mozzarella, ou emmental

Les étapes

- 1- Découper 32 ronds dans la galette à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, et les déposer sur une plaque.
- 2- Sur 16 ronds, déposer au centre 1 cuillère à café de tartinaie à déguster chaud saumon.
- 3- Recouvrir avec les 16 ronds restants puis déposer sur le dessus un petit bout de fromage.
- 4- Enfourner à four chaud therm 8 (230°C) pendant 8 à 10 min jusqu'à obtenir une belle couleur.