# MILLEFEUILLE DE RAVIOLES SAUMON FUMÉ,
## MOUSSE DE FROMAGE FRAIS

*Ravioles*



## INGRÉDIENTS

- **1/2 paquet de ravioles Emmental BIO Comptoir du Pastier**
- 4 fines tranches de saumon fumé
- 20g de beurre
- 80g de fromage frais
- 40cl de crème liquide
- sel
- poivre blanc
- jeunes pousses

## RECETTE

- Tailler finement le saumon fumé en bandes.
- Monter la crème avec un fouet, mélanger le fromage frais avec un peu de crème fouettée. Saler, poivrer.
- Placer le tout dans une poche à douille. Réserver.
- Placer le beurre dans une poêle bien chaude puis faire dorer les bandes de ravioles (2 rangées) de chaque côté.
- Les déposer sur un papier absorbant.
- Pour le montage du millefeuille, déposer une couche de ravioles, puis ajouter une couche de fromage frais, et ensuite une couche de saumon,
- Terminer par une couche de ravioles croustillantes.
- Servir accompagné de jeunes pousses