



Raviolis de saumon au beurre de sauge



**Préparation :** Tamiser la farine en rond sur le plan de travail pour la pâte. Mélanger le sel, les œufs et l'huile d'olive et verser au centre. En partant du centre, travailler à la main une pâte lisse et former une boule. Laisser reposer la pâte dans le four à vapeur Gaggenau à **30°C** avec degré d'humidité à 60 % pendant **20 minutes**. ruhen lassen. (Si la pâte est très humide, n'utiliser que le degré d'humidité à 30 %.)

**Pour la farce,** travailler les ingrédients – sauf le saumon – en un pesto et bien assaisonner. Partager la pâte en quatre morceaux et étendre chaque morceau sur 1 mm d'épaisseur. Badigeonner la pâte à intervalles réguliers avec le mélange d'herbes et poser dessus les morceaux de saumon. Recouvrir de la deuxième plaque de pâte et découper des ronds de 5 à 6 cm de grandeur. Mouiller les bords et bien presser pour refermer. Poser sur un torchon légèrement fariné jusqu'à ce que tous les raviolis soient prêts.

**Préchauffer le** four à vapeur à **100°C** avec degré d'humidité à 100 %. Faire cuire les raviolis dans le panier de cuisson à trous légèrement huilé pendant **8-10 minutes** (suivant l'épaisseur de la pâte).

**Entretemps, faire fondre** le beurre dans un poêlon, ajouter les feuilles de légumes et la sauge et faire revenir. Verser sur les raviolis cuits et servir aussitôt.

## Raviolis de saumon au beurre de sauge

**Appareil Gaggenau :** four à vapeur

**Température :** 100 °C

**Degré d'humidité :** 100%

**Préparation :** 45 minutes

**Recette pour** 4 personnes

**Ingrédients pour la pâte :**

**500 g** de farine de froment type 405

**1 c. à café** rase de sel

**4 œufs**

**1 c. à soupe** d'huile d'olive

Farine pour étendre la pâte

**Ingrédients pour la farce :**

**350 g** de filets de saumon frais,  
coupés en petits dés

**Pour le pesto :**

**2 échalotes** finement hachées

**1 c. à soupe** de jus de citron

**1 bouquet** de basilic finement haché

**4 c. à soupe** de crème

Sel, poivre

**1 c. à soupe** d'huile

**Ingrédients pour le beurre de sauge :**

**60 g** de beurre

**5 feuilles** de sauge finement hachées

évent. une poignées de feuilles de bettes  
rouges ou de feuilles de betteraves