Ravioles croustillantes de Sarrasin **au Saumon**





4 personnes | 10 min préparation | 8 à 10 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 95 g de Tartinable 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 tartinable 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