

Fazzoletti au saumon fumé

Sauce poireaux, crème et estragon – cuisson au four

 Portions : 4

 Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min

 Niveau : Intermédiaire

Ingrédients

* Pâtes

- 12 feuilles de lasagne fraîches ou carrés de pâte à pasta (8 à 10 cm)

* Farce

- 150 g de saumon fumé, coupé en petits morceaux
- 200 g de ricotta
- 1 œuf
- 1 oignon vert, finement émincé
- Zeste fin d'un citron
- Poivre du moulin

* Sauce

- 1 poireau (partie blanche et vert pâle), finement émincé
- 1 c. à soupe de beurre

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de vin blanc sec
- 200 ml de crème 35 %
- 1 c. à soupe d'estragon frais haché (ou 1 c. à thé séché)
- Sel et poivre au goût

* Finition

- 50 à 75 g de fromage râpé (parmesan, gruyère ou mozzarella douce)
-



Préparation

1. Sauce aux poireaux

- Faire revenir les poireaux dans le beurre et l'huile à feu doux, 8 à 10 minutes.
- Déglicer avec le vin blanc, réduire 2 à 3 minutes.
- Ajouter la crème, l'estragon, sel, poivre. Laisser mijoter 5 minutes. Réserver.

2. Farce

- Mélanger le saumon fumé, la ricotta, l'œuf, l'oignon vert et le zeste de citron.
- Poivrer au goût. Réserver au frais.

3. Assemblage des fazzoletti

- Cuire brièvement les carrés de pâte dans l'eau bouillante salée, si nécessaire.
- Déposer une cuillère de farce au centre de chaque carré.
- Plier ou rouler délicatement.

4. Cuisson au four

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Napper le fond d'un plat allant au four avec un peu de sauce.
- Déposer les fazzoletti farcis, recouvrir avec le reste de sauce.
- Parsemer de fromage râpé.
- Cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la sauce bouillonne et le dessus soit doré.



Astuce du chef

Servez avec un vin blanc sec et aromatique comme un **Sancerre** ou un **Chardonnay léger** pour équilibrer le gras et sublimer le saumon fumé.