

Raviolis de saumon au caviar d'aubergines



Dans la série "bonne idées" ma filleule " avait accompagné ses tatins de ces surprenants raviolis de saumon, une idée à reprendre.....

Ingrédients (pour une douzaine de personnes)

- 12 petites tranches de saumon
- 1 pot de caviar d'aubergines
- 1 sachet de parmesan râpé (serait plus sympathique avec des copeaux de parmesan)
- 1 pain aux céréales pré coupé

La recette

- détaillez vos tranches de pain aux céréales en carré de 4cm environ et toastez-les à la poêle
- coupez votre saumon en bandes de 4cm par 8 environ, empilez-les 2 par 2
- déposez sur chacune d'elle une noix de caviar d'aubergines et refermez votre ravioli
- il ne vous reste plus qu'à garnir chacun de vos toasts de votre préparation et de les saupoudrer d'un peu de parmesan râpé avant de réserver au frais

