

# RAVIOLE DE RADIS NOIR, CREME DE MAQUEREAU

Recette proposée par Aurélie Kalt



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** Poche à douille, mini pince en bois

---

**Ingrédients :** 15 personnes

- CREME DE MAQUEREAU - 300 g de maquereau en conserve - 5 ml de jus de citron - 4 c.s. de Philadelphia - 2 c.c. de moutarde à l'ancienne - sel, poivre - RAVIOLE DE RADIS NOIR - 1 barquette de fleur comestible de verveine - 1 radis noir

---

## CREME DE MAQUEREAU

1. Dans la cuve du robot transparent, ajoutez les filets de maquereau, le Philadelphia, la moutarde, le sel, le poivre et le jus de citron. Lancez le programme ROBOT pour 10 secondes.
2. Versez la crème dans une poche à douille. Réservez au réfrigérateur.

## RAVIOLE DE RADIS NOIR

1. Dans la cuve du robot transparent, ajoutez le disque éminceur 4mm. Lancez le programme ROBOT pour couper les tranches de radis blanc.
2. Déposez une noisette de crème de maquereau au centre de la rondelle de radis.
3. Ajoutez une pincée de noisette concassée (programme ROBOT 10 secondes dans la midi cuve).
4. Refermez le raviole à l'aide de la mini pince en bois. Attachez une feuille de persil.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Aurélie Calte