

Moules en nage aux petits pois, RAVIOLES DU DAUPHINÉ



Plat



Ravioles



N^o. portions
6



Préparation
40 MIN



Cuisson
30 MIN



INGRÉDIENTS

- 500 g de moules
- 80 g d'oignon ciselé
- 1 brin de thym
- 25 cl de vin blanc sec
- Beurre
- 2 barquettes de Ravioles du Dauphiné Saint Jean

Pour la crème de petits pois :

- 500 g de petits pois écossés
- 4 cuillères à soupe de bouillon de volaille
- 80 g d'oignon
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 10 g de beurre
- Sel
- Piment d'Espelette

RECETTE PRÉPARATION

1. Nettoyer les moules et les rincer rapidement à l'eau froide.

2. Dans une casserole suffisamment grande pour cuire les moules, chauffez le beurre et suiez l'oignon finement ciselé. Ajoutez le vin blanc et le brin de thym, laissez bouillir 1 minute et ajoutez les moules. Couvrez et faites cuire à feu vif. Dès que les moules sont ouvertes, retirez la casserole du feu. Débarrassez dans un plat et décortiquez les moules, filtrez le jus de cuisson.

3. Dans une cocotte, suiez l'oignon ciselé avec un peu de beurre. Ajoutez les petits pois, mouillez avec la cuisson des moules et complétez avec du bouillon de volaille. Laissez cuire 15 à 20 minutes.

4. Passez le tout dans un Blender afin d'obtenir un mélange lisse et vert. Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la crème et portez de nouveau à ébullition. Réservez. Dans une grande casserole d'eau à frémissement, déposez les ravioles du Dauphiné, comptez 1 minute à frémissement, et les récupérer à l'aide d'une écumoire. Partagez dans les assiettes creuses avec les moules et la nage aux petits pois.