

RAVIOLES *palourdes*



Plat



Ravioles



N^o. portions
4



Préparation
20 MIN



Cuisson
15 MIN



INGRÉDIENTS

- 2 sachets de ravioles à poêler fromage frais & basilic Saint Jean
- 1 kg de palourdes ou coques
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 pincée de pistils de safran
- huile d'olive vierge extra
- quelques feuilles de persil plat
- 1 échalotte
- sel, poivre du moulin
- 50gr de beurre frais

RECETTE PRÉPARATION

Dans une cocotte faire suer l'échalote émincée et la gousse d'ail écrasée dans un filet d'huile d'olive bien chaude.

Ajoutez les palourdes, les pistils de safran et le persil plat haché. Couvrir et cuire 4min a feu vif.

Débarrasser les palourdes, filtrer le jus et le verser dans une autre casserole. Faire réduire de moitié le jus puis lier au beurre en fouettant énergiquement hors du feu.

Ajouter les palourdes décortiquées et les ravioles préalablement cuites à la poêlee jusqu'à légère coloration. Décorer de brins d'aneth.

Servir immédiatement.