

RAVIOLI PESTO MOZZARELLA *crème safranée et crevettes sautées*



Plat



Pâtes fraîches



Nb. portions
4



Préparation
25



Cuisson
18



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioli pesto mozzarella Saint Jean
- 10 crevettes crues
- 25 cl de crème liquide entière
- Une dizaine de pistils de safran
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- 1/2 citron
- Sel / Poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Gros sel

RECETTE

- Préparer les crevettes : rincer les crevettes sous un filet d'eau froide. Retirer la tête puis la carapace anneau par anneau en terminant par la queue. Inciser la crevette légèrement sur le dos à l'aide d'un couteau fin afin de retirer le boyau
- Préparer la sauce : faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter les crevettes et les faire revenir pendant 3 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement. Déglacer ensuite le mélange en ajoutant le vin blanc. Une fois évaporé, ajouter le jus d'un demi-citron ; mélanger à nouveau puis laisser réduire toujours à feu moyen une petite minute. Ajouter désormais la crème liquide, le safran, saler et poivrer. Laisser mijoter le tout à feu doux environ 6 minutes.
- Pendant ce temps, cuire les ravioli : porter une grande casserole d'eau à ébullition avec deux cuillères à café de gros sel. Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les ravioli pesto mozzarella et compter 4 minutes de cuisson.
- Dresser : égoutter les ravioli puis les disposer sur une assiette plate. Les napper de sauce safranée avec 5 crevettes par personne. Décorer de quelques brins de persil et servir tout de suite.

ASTUCE

Sublimez cette recette en remplaçant les crevettes par des gambas.