RAVIOLES DU DAUPHINÉ, *Moules en nage aux petits pois,*

Plat | *Ravioles* | *Nb. 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

- Nettoyer les moules et les rincer rapidement à l'eau froide.
- Dans une casserole suffisamment grande pour cuire les moules, chauffer le beurre et suer l'oignon finement ciselé. Ajouter le vin blanc et le brin de thym, laisser bouillir 1 minute et ajouter les moules. Couvrir et faire cuire à feu vif. Dès que les moules sont ouvertes, retirer la casserole du feu. Débarrasser dans un plat et décortiquer les moules, filtrer le jus de cuisson.
- Dans une cocotte, suer l'oignon ciselé avec un peu de beurre. Ajouter les petits pois, mouiller avec la cuisson des moules et compléter avec du bouillon de volaille. Laisser cuire 15 à 20 minutes. Passer le tout dans un Blender afin d'obtenir un mélange lisse et vert. Versez le mélange dans une casserole, ajouter la crème et porter de nouveau à ébullition. Réserver.
- Dans une grande casserole d'eau à frémissement, déposer les ravioles du Dauphiné, compter 1 minute à frémissement, et les récupérer à l'aide d'une écumoire. Partager dans les assiettes creuses avec les moules et la nage aux petits pois.

ASTUCE

?