

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935

RAVIOLES DU DAUPHINE LABEL ROUGE ALLE VONGOLE

Préparation : 20mn

Cuisson : 15mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de 500g de Ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées
- 1kg 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
- 50g de beurre frais

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 4 min à 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 une minute dans de l'eau bouillante salée.

Décorer de brins d'aneth.
Servir immédiatement.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR