RAVIOLES, SAINT JACQUES MI-CUITES,

Plat | Ravioles | Nb. portions: 6 | Préparation: 20MIN | Cuisson: 10 MN



INGRÉDIENTS

- **500g de Ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 2 échalotes
- 20cl de crème
- 6 gousses d'ail
- 15cl d'eau
- 15 Saint-Jacques
- 300g de pleurotes
- 15cl de vin blanc
- 1/6 de persil
- 8 pistils de safran

RECETTE

1.Préparation des légumes

- Laver, émincer les pleurotes et le persil
- Eplucher, ciseler les échalotes
- Eplucher l'ail
- Porter l'ail à l'ébullition départ eau froide et égoutter, rincer puis réitérer l'opération trois fois

2. Préparation du bouillon

- Ensuite, cuire à couvert, feu doux l'ail dans le vin blanc
- Ajouter la crème, l'eau, le safran et cuire 5-10min
- Mixer l'ensemble, assaisonner

3. Préparation des Saint-Jacques et ravioles

- Couper les Saint-Jacques en 2
- Suer les échalotes puis les pleurotes. Assaisonner, ajouter le persil
- Pocher 1 min les ravioles dans une eau frémissante
- Egoutter puis dresser directement dans les assiettes

ASTUCE

- Poser 5 ½ Saint-Jacques dans chaque assiette. Agrémenter de pleurotes.
- Saucer généreusement de sauce bouillante pour cuire les Saint-Jacques.
- Actuce : vous pouvez réaliser cette recette avec du bouillon de volaille à la place de l'eau.