PASTIER FRANÇAIS
SAINT·JEAN
DEPUIS 1935

GRANDES RAVIOLES LANGOUSTINES CUISINÉES *crème de carottes épicée et crumble*

Plat

Pâtes farcies

Nb. portions
2

Préparation
35MIN

Cuisson
40MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de grandes ravioles Langoustines cuisinées Saint Jean**
- 4 càs d'huile d'olive
- 400 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 orange
- Quelques graines de coriandre
- ½ cm de gingembre frais
- ¼ de càc de cardamome
- 20 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel

RECETTE

Préparation du crumble

- Préchauffer le four à 170°C.
- Ciseler l'échalote. La faire colorer pendant 5 min dans une poêle à feu vif avec 1 càs d'huile d'olive et le piment d'Espelette.
- Dans un bol, réunir le beurre légèrement mou avec l'échalote, la farine, ½ càc de sel et le zeste de l'orange. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.
- Le répartir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire pendant 15 min environ : le crumble doit légèrement colorer.
- Laisser refroidir avant de le manipuler.
  NB : la quantité de crumble sera plus importante que nécessaire. Le crumble se conserve bien dans une boîte ou un pot, pour pouvoir le consommer ultérieurement ?.

Préparation du velouté

- Eplucher et dégermer la gousse d'ail. Eplucher et couper les carottes en fines rondelles.
- Faire chauffer une casserole, ajouter 3 càs d'huile d'olive et faire suer l'échalote et les carottes pendant 15 min avec les épices et du sel.
- Couvrir à hauteur avec de l'eau et laisser mijoter jusqu'à cuisson complète des carottes (10 à 15min).
- Presser l'orange.
- Prélever les carottes et conserver le jus de cuisson. Mixer les carottes avec le jus d'orange. Ajuster la texture en rajoutant de l'eau de cuisson. Réserver.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les grandes ravioles et cuire 5 minutes.
- Egoutter.

Dressage

- Répartir la purée de carottes dans les assiettes.
- Disposer les grandes ravioles sur la purée.
- Saupoudrer une cuillère à soupe de crumble sur chaque assiette.