DÔME DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ *cèpes et noix de Saint Jacques*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	30	25



INGRÉDIENTS

- **8 plaques Ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 4 petits cèpes bouchon
- 2 gros cèpes
- Quelques brins de persil
- 2 échalotes
- 8 grosses noix de st jacques
- 25 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de maïzena
- 4 à 6 cuillères à soupe de cognac
- Huile d'olive
- Sel / Poivre

RECETTE

Préparation

- Dans un grand faitout, éplucher et ciseler finement les échalotes puis les faire suer dans un filet d'huile d'olive. Découper 2 cèpes en petits dés puis les ajouter à l'échalote.
- Verser maintenant la crème, le persil rincé et émincé puis les ravioles. Saler, poivrer et laisser mijoter 3 minutes. Porter la crème à ébullition et ajouter une cuillère à café de maïzena préalablement diluée avec 3 cuillères à café d'eau afin d'obtenir une sauce plus épaisse.
- Tailler les cèpes bouchon en fines lamelles puis les faire colorer avec une noisette de beurre.
- Rincer rapidement les noix de Saint Jacques. Les quadriller légèrement à l'aide d'un couteau d'office puis les cuire à la poêle dans une noisette de beurre ; environ 2 minutes de chaque côté. Les faire flamber en ajoutant le cognac ; attention à la flamme.
- Dresser sur une assiette plate en disposant au centre les ravioles en dôme, parsemer de cèpes bouchon poêlés et de deux noix de Saint Jacques. Décorer de persil frais.