GRANDES RAVIOLES LANGOUSTINES *sauce et tartare de tomates*

Entrée

Grandes Ravioles

Nb. portions
4

Préparation
20MIN

Cuisson
15MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Grandes Ravioles Langoustines cuisinées Saint Jean**
- 2 tomates
- 1 càc d'huile d'olive
- ½ échalote
- 1 càs rase de concentré de tomates
- 1 càs rase de moutarde de Dijon
- 120 ml de vin blanc sec
- 100 ml de crème liquide
- 5 g de beurre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel

RECETTE

Préparation

Préparation des tomates

- Préparer une saladier avec des glaçons et de l'eau fraîche.
- Porter à ébullition une casserole d'eau.
- Plonger les tomates dedans 1 à 2 min jusqu'à ce que leur peau commence à se craqueler.
- Les prélever et les rafraichir immédiatement dans le saladier d'eau glacée.
- Les peler, les épépiner puis les couper en petits cubes.
- Les mélanger l'huile d'olive et saler. Réserver.

Préparation de la sauce

- Mettre dans une casserole le concentré de tomates, la moutarde et le vin blanc. Fouetter pour bien mélanger. Saler très légèrement.
- Faire cuire à feu vif en fouettant régulièrement jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un fond de sauce.
- Ajouter la crème liquide et le piment d'Espelette. Faire cuire 2 à 3 minutes, à la limite de l'ébullition : la sauce doit napper la cuillère. Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

Cuisson des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 6 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

dressage

- Répartir la sauce dans 4 assiettes.
- Ajouter le tartare de tomate et les pâtes.
- Saupoudrer de piment d'Espelette et servir immédiatement.