



Ravioli tomates confites romarin BIO

Crème safranée et crevettes sautées

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 18 min

INGRÉDIENTS

- 500g de Ravioli tomates confites romarin BIO
- 20 crevettes crues
- 25 cl de crème liquide entière - 1/2 citron
- Une dizaine de pistils de safran - Persil
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Préparation des crevettes

- ▶ Rincer les crevettes sous un filet d'eau froide.
- ▶ Retirer la tête puis la carapace anneau par anneau en terminant par la queue.
- ▶ Inciser la crevette légèrement sur le dos à l'aide d'un couteau fin afin de retirer le boyau.

2. Crevettes sautées et crème

- ▶ Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter les crevettes et les faire revenir pendant 3 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement.
- ▶ Déglacer ensuite le mélange en ajoutant le vin blanc. Une fois évaporé, ajouter le jus d'un demi-citron ; mélanger à nouveau puis laisser réduire toujours à feu moyen une petite minute.
- ▶ Ajouter ensuite la crème liquide, le safran, saler et poivrer. Laisser mijoter le tout à feu doux environ 6 minutes.

3. Cuisson des ravioli

- ▶ Porter une grande casserole d'eau à légère ébullition.
- ▶ Plonger les ravioli. Compter 5 minutes de cuisson avant de les égoutter.

DRESSAGE

- ▶ Disposer les ravioli sur une assiette plate. Les napper de crème safranée avec 5 crevettes par personne. Décorer de quelques brins de persil et servir immédiatement.