

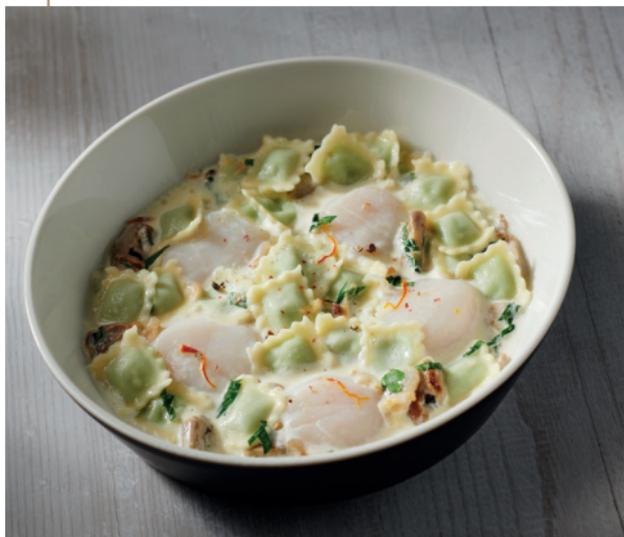
L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Ravioles du Dauphiné

Saint-Jacques mi-cuites, bouillon d'ail safrané



Ravioles du Dauphiné

Saint-Jacques mi-cuites, bouillon d'ail safrané

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé ** à Maison Aribert

CALCULÉE POUR 6 PORTIONS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *20 min*

Temps de cuisson : *15 min*

INGREDIENTS

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

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

- ▶ Coupe 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

MONTAGE & FINITION

- ▶ 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.