

Ravioles du Dauphiné aux Saint-Jacques Grillées Sauce Noisettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ	8 plaques
- NOIX DE SAINT-JACQUES	16
- ECHALOTE(S)	1
- PORTO	10 cl Blanc
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- NOISETTE(S)	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	1 filet
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote.
- Concassez les noisettes et faites-les torrifier à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Faites chauffer 3 litres d'eau salée. Plongez les plaques de ravioles et retirez les feuilles de papier. Laissez cuire 3 minutes puis égouttez. Réservez avec un filet d'huile.
- Faites revenir l'échalote émincée dans du beurre chaud. Arrosez avec le porto et laissez réduire de moitié puis ajoutez la crème et laissez épaissir quelques minutes. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, faites griller les noix de Saint-Jacques dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Versez la sauce crème-porto sur les ravioles et mélangez.
- Servez les pâtes nappées de sauce, ajoutez les noisettes torrifiées et surmontez avec els Saint-Jacques grillées.
- Servez sans attendre.

