

Gambas sur nid de ravioles et girolles



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 40 mn

Ce plat riche en saveurs vous garantit un beau voyage gustatif.

Ingrédients

- 500 g de ravioles du dauphiné surgelées - par exemple de ravioles Saint Jean
- 500 g de gambas entières cuites
- 150 g de girolles
- 250 g de dés de tomates
- 200 g de sauce beurre blanc
- 2 dl de crème fraîche épaisse entière
- 25 g de beurre d'escargot
- 20 g d'échalotes
- 1 cuillère à soupe de cognac

Préparation

- 1 Versez dans une casserole la sauce beurre blanc, les têtes de gambas, les dés de tomate, la crème fraîche (1 dl) et le cognac.
- 2 Portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 minutes à feu doux.
- 3 Pendant ce temps, décortiquez les gambas.
- 4 Une fois la sauce prête, mixez-la et filtrez-la avec un chinois. Incorporez-y les gambas et refaites-la chauffer.
- 5 Mettez dans une poêle le beurre d'escargot. Faites fondre l'échalote pendant 1 minute puis ajoutez les girolles, la crème fraîche et les ravioles surgelées.
- 6 Faites cuire pendant 5 minutes et servez aussitôt.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

