

Ravioles pochées au Muscadet et fruits de mer



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Tentez l'alliance gourmande des ravioles et des fruits de mer ! Vous ne serez pas déçus...

Ingrédients

- 8 plaques de ravioles du dauphiné - par exemple de ravioles Saint Jean
- 1 bouteille de muscadet
- 8 crevettes cuites
- 1 sachet de fruits de mer
- 1 oignon
- 1 noisette de beurre
- 20 cl de crème fraîche entière

Préparation

- 1 Préparez un bouillon en faisant revenir l'oignon émincé avec le beurre dans une casserole. Ajoutez le vin blanc et 2 verres d'eau.
- 2 Portez à ébullition et plongez-y quelques minutes les fruits de mer. Egouttez-les et réservez.
- 3 Filtrez le bouillon avec un tamis. Faites-le à nouveau frémir pour pocher les ravioles pendant 1 minute.
- 4 Au bout d'1 minute, égouttez les ravioles avec une écumoire et disposez-les avec les fruits de mer et les crevettes dans vos assiettes.
- 5 Délayez la crème fraîche avec une partie du bouillon et nappez l'ensemble de cette sauce. Parsemez éventuellement de ciboulette ciselée et servez immédiatement.

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

