RAVIOLI TOMATES CONFITES
& ROMARIN SAFRANÉE AUX CREVETTES SAUTÉES

Pâtes Farcies

Nb. portions
4



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli Tomates confites romarin BIO Comptoir du Pastier**
- 10 crevettes crues
- 25 cl de crème liquide entière
- Une dizaine de pistils de safran
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- 1/2 citron
- Sel / Poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Gros sel

RECETTE

Préparer les 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 afin afin de retirer le boyau

Préparer la sauce :

- Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse.
- Ajouter les crevettes et les faire revenir pendant 3 minutesà 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 désormais la crème liquide,le safran, saler et poivrer.
- Laisser mijoter le tout à feu doux environ 6 minutes.

Pendant ce temps, cuire les ravioli :

- Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec deux cuillères à café de gros sel.
- Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les ravioli Tomates confites romarin BIO et compter 4 minutes de cuisson.

Dresser :

- Egoutter les ravioli puis les disposer sur une assiette plate.
- Les napper de sauce safranée avec 5 crevettes par personne.
- Décorer de quelques brins de persil et servir tout de suite.