

RAVIOLES POCHÉES AUX PALOURDES



4 personnes



15 minutes de
préparation



15 minutes de
cuisson



Facile



Ingédients



500 g de Raviolles du
Dauphiné Label Rouge
surgelées



400 g de palourdes ou
tellines



10 brins de persil



2 gousses d'ail



1 verre de vin blanc sec



2 cuillerée à soupe
d'huile d'olive



Sel, poivre



Préparation

Faites tremper dans de l'eau froide les palourdes ou tellines pour retirer les éventuels grains de sable. Renouveler l'opération tant que nécessaire.

Lavez le persil et émincez-le finement avec les 2 gousses d'ail pour faire une persillade.

Dans un grand faitout, portez 2 litres d'eau à ébullition pour la cuisson des raviolles.

Faites chauffer à feu moyen l'huile d'olive dans une grande poêle, ajoutez les palourdes ou tellines, la persillade puis faites ouvrir les fruits de mer doucement. Quand ils sont tous ouverts, retirez les palourdes ou tellines avec une écumoire et déposez-les dans un saladier. Dans la poêle il reste le jus des fruits de mer, ajoutez le verre de vin blanc et poursuivez la cuisson 1 mn. Arrêtez le feu.

Si l'eau de cuisson des raviolles est prête, baissez le feu et plongez vos raviolles en divisant par 2 le temps de cuisson indiqué sur les emballages : soit 30 secondes pour les raviolles fraîches, soit 1 mn pour les raviolles surgelées. Sortez-les de l'eau avec une écumoire et déposez-les dans un saladier.

Mettez la poêle avec le jus de cuisson des fruits de mer et le vin blanc à chauffer à feu moyen, ajoutez les raviolles puis remuez doucement afin de terminer la cuisson des raviolles. Vous pouvez en suite ajouter les fruits de mer. Remuez délicatement le temps de réchauffer les palourdes ou tellines puis servez aussitôt.

Ce plat se déguste un peu comme des « Linguine alle Vongole », plat de pâtes italien ou le plaisir est de manger les fruits de mer avec les doigts. Si vous le souhaitez, il est possible de décoquiller les palourdes ou tellines juste avant de les remettre dans la poêle avec les raviolles.



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mestraviolles.fr !