

## RAVIOLES POCHÉES AUX PALOURDES



4 personnes



15 minutes de  
préparation



15 minutes de  
cuisson



Facile





### Ingrédients



### Préparation


 500 g de Ravioles 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

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 ravioles.

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 ravioles est prête, baissez le feu et plongez vos ravioles en divisant par 2 le temps de cuisson indiqué sur les emballages : soit 30 secondes pour les ravioles fraîches, soit 1 mn pour les ravioles 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 ravioles puis remuez doucement afin de terminer la cuisson des ravioles. 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 ravioles.



N'hésitez pas à nous envoyer vos propres recettes et photos à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !