

SAINT JACQUES POÊLÉES ET RAVIOLES AUX TRUFFES DE LA DRÔME



4 personnes



20 minutes de
préparation



10 minutes de
cuisson



Moyen



Ingrédients



250g de ravioles
aux truffes de la
Drôme



12 noix de St
Jacques sans corail



20 g de beurre



1 cuillerée à café
d'huile de
tournesol



8 brins de
ciboulette



Sel, poivre



Préparation

Dans une poêle anti adhésive, faites fondre les 20g de beurre et la cuillerée à café d'huile de tournesol.

En parallèle, mettez l'eau à chauffer pour la cuisson des ravioles et portez à ébullition.

Le mélange beurre/huile doit être monté en température lentement. Dès qu'il est chaud, déposez les noix de St Jacques et faites les cuire à feu moyen. Retournez les plusieurs fois pendant la cuisson. Durée de cuisson 5 à 8 min selon la cuisson des noix.

2 à 3 min avant la cuisson des noix, plongez les ravioles dans l'eau. Remuez délicatement avec un écumoire. Temps de cuisson 2 à 3 min.

Pour dresser l'assiette, déposez les noix de St Jacques, salez et poivrez puis déposez les ravioles dans l'assiette.

Déposez 2 brins de ciboulette sur chaque assiette et servez aussitôt.



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