

ravioles de st-jacques, sauce safranée

L.THIERRY

250 grammes pâtes fraîches (chinoise)
500 petit coquille Saint-Jacques
250 grammes poireaux
8 tomates
1 botte estragon
2 échalotes
2 décilitres vin blanc
1 décilitre crème
200 grammes champignons frais
safran
2 décilitres huile d'olive
sucre glace

préparation des tomates confites

Pour le confit, faire blanchir rapidement les tomates, les peler, les disposer sur du papier sulfurisé avec de l'huile d'olive, du sucre, du sel et du poivre et les faire sécher 2 h au four à 90°C. Cette opération pourra être effectuée la veille de la préparation du plat.

Couper finement les poireaux et les champignons en julienne, les suer avec l'huile d'olive, et laisser cuire. assaisonner. Refroidir, ajouter de l'estragon ciselé. Déposer un peu d'appareil au centre d'une feuille de pâte à ravioles, disposer une noix de st-jacques, assaisonner, et souder les bords avec de l'eau. replier la pâte

SAUCE SAFRANEE : suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter le corail des noix de st-jacques, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter le fond de volaille et le safran, assaisonner et laisser cuire doucement. passer au chinois étamine. crémer et émulsionner.

Pocher les ravioles dans de l'eau frémissante saler ou un bouillon de volaille.

Présentation : dans une assiette creuse dresser la julienne à l'aide d'un emporte-pièce, les tomates confites et les ravioles, napper de sauce.