RAVIOLES de St Jacques & crevettes

Recette de **C. Lebiau**

Ingrédients pour 6 personnes

600 g de St-Jacques
200 g de crevettes décortiquées

2 tomates et 1 poivron vert
1 citron
80 g de beurre
3 cl de vinaigre
20 cl de crème
1 échalote hachée
20 cl de vin blanc sec
10 g de gingembre
3 brins d'estragon

300 g de farine
3 œufs
Huile d'olive,
Feuilles de persil plat (ou cerfeuil)

Préparation : 30mn
Cuisson : 20 mn

Recette

1-Faire une pâte à nouilles en mélangeant farine + œufs en omelette + filet d'huile d'olive
Pétrir longuement afin d'obtenir une pâte élastique.
Entourer d'un film alimentaire et laisser reposer au frais (30mn)

L'étaler ensuite en bandes (très) fines
Etaler les feuilles de persil sur une moitié et replier l'autre moitié dessus
Etaler de nouveau pour « imprimer » le cerfeuil

Couper à l'emporte pièce de env. 90mm de diamètre: 2 à 3 disques par personne.
Mettre à cuire dans une casserole d'eau frémissante salée pendant 6 à 8 mn, puis les refroidir et les étaler entre 2 feuilles de papier film.

2-Réunir jus de St Jacques + échalote + gingembre haché + vin blanc + vinaigre + jus de citron dans une casserole : réduire au ¾ .
Puis ajouter la crème et réduire à consistance pas trop épaisse
Monter au beurre, ajouter tomate + poivron en cubes + l'estragon ciselé + sel + poivre

3-Poêler dans 40g de beurre les noix de St Jacques puis les crevettes et les poser autour les ravioles préalablement réchauffées dans l'eau de cuisson.

4-Saucer copieusement
Décorer avec du persil par exemple