

Ravioles de St Jacques à l'huile de truffes blanches et bouillon

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min



Ingrédients

- 24 noix de St Jacques
- 48 pâtes à raviolis japonaise
- 3 cl d'huile de truffe blanche
- 1 cl de vinaigre balsamique noir
- Sel de Maldon et poivre du moulin
- 1 jaune d'œuf
- 1 oignon
- 1 échalotte
- 300 g de coques
- 300 g de moules
- ½ L de vin *Château La Rame, Bordeaux Blanc Sec*
- 10 cl de crème liquide
- ½ botte d'estragon
- 6 mini fenouils

Préparation

- 1- Eplucher et émincer en fines lamelles l'oignon.
- 2- Dans une cocotte faire suer l'oignon avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.
- 3- Ajouter les moules et les coques. Mouiller avec le vin blanc et faire cuire 10 minutes.
- 4- Récupérer les coquillages et les décortiquer.
- 5- Filtrer le jus dans un chinois et faire réduire de 3/4. Ajouter la crème liquide et rectifier l'assaisonnement. Réserver de côté.
- 6- Assaisonner les Saints Jacques de sel de Maldon, de poivre du moulin et d'huile de truffes blanches.
- 7- Etaler les pâtes à raviolis, poser les St Jacques dessus, parsemer de dorure autour et fermer la raviole avec l'autre feuille de pâte.
- 8- Découper à l'emporte-pièce pour obtenir une belle raviole. Attention à bien fermer et à ne pas laisser d'air à l'intérieur.
- 9- Eplucher et ciseler en petits dés l'échalote.
- 10- Laver et émincer en fines lamelles les mini-fenouils.
- 11- Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel faire suer l'échalote, puis ajouter les fenouils et faire cuire 2 minutes.
- 12- Ajouter les coquillages décortiqués et les feuilles d'estragon.
- 13- Disposer ce mélange au fond d'assiettes creuses.
- 14- Pocher les raviolis dans une eau frémissante salée pendant 1 minute.
- 15- Les servir sur le fenouil et émulsionner au dernier moment le bouillon de coquillages pour le verser sur les raviolis.
- 16- Vaporiser d'huile de truffes blanches et servir.

Accompagnez cette entrée d'un verre de Château La Rame, Sainte Croix du Mont ou Bordeaux Blanc Sec