

*Pâtes*

# Ravioles de romans, beurre blanc à la brunoise de tomate et ciboulette


**26 min 15 min 11 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**764**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
ravioles**

600 g **Ravioles**  
 150 g **Beurre**  
 20 cl **Vin blanc**  
 3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
 4 **Tomate(s)**  
 2 **Echalote(s)**  
 0.5 botte(s) **Basilic**  
 0.5 botte(s) **Ciboulette**  
 1 **Sel**

**Étape 1**

## Préparation de la garniture

- 1 Monder les tomates.
- 2 Eplucher et ciseler finement les échalotes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Conserver quelques têtes de basilic pour la décoration et effeuiller le reste.
- 4 Découper le basilic en lanières puis en petits cubes. Conserver dans une assiette au frais recouverte d'un papier absorbant humide.
- 5 Conserver quelques pointes de ciboulette pour la décoration et tailler le reste en bâtonnets d'environ 3cm. Réserver avec le basilic.
- 6 Couper les tomates en quartiers puis retirer la pulpe et les pépins.
- 7 Couper les tomates en petits dés. Réserver.
- 8 Bien enlever l'intérieur des tomates qui contient beaucoup d'eau et risquerait de délayer la sauce.

**Étape 2**

## Préparation du beurre blanc

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Faire fondre quelques dés de beurre dans une autre casserole.
- 3 Lorsque le beurre commence à mousser, faire revenir les échalotes sans les colorer.
- 4 Verser le vin blanc sec, remuer, saler et faire réduire presque à sec.
- 5 Le sel ne se dissout pas dans le gras. L'incorporer dans le vin blanc avant l'ajout de matière grasse, puis rectifier l'assaisonnement.
- 6 Baisser le feu et ajouter la crème fraîche.
- 7 Mélanger à l'aide d'un fouet pour homogénéiser la préparation.
- 8 Ajouter progressivement le reste du beurre en dés. Continuer de mélanger au fouet sur feu doux jusqu'à ce que la sauce épaisse.
- 9 Le beurre blanc est une sauce un peu épaisse qui peut cependant être allongée avec de la crème liquide, un bouillon ou un jus d'agrumes.
- 10 Réserver le beurre blanc sur feu très doux en le remuant régulièrement.

### Étape 3

#### Cuisson des ravioles

- 1 Plonger les ravioles dans une eau frémissante.
- 2 Ôter la casserole du feu lorsque les ravioles remontent à la surface.
- 3 Fouetter le beurre blanc et, à l'aide d'une écumoire, retirer les ravioles de la casserole.
- 4 Plonger les ravioles dans le beurre blanc.
- 5 Ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes pour délayer le beurre blanc, remuer délicatement à l'aide d'une spatule pour bien les enrober.
- 6 Ajouter les dés de tomate.
- 7 Sortir les herbes du réfrigérateur, les intégrer à la casserole. Mélanger délicatement.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Déposer les ravioles dans l'assiette de dressage.
- 2 Décorer avec le basilic et les pointes de ciboulette réservées.
- 3 Verser une goutte d'huile d'olive sur les herbes pour les faire briller.
- 4 Décorer éventuellement des peaux de tomates plongées dans une huile de friture puis égouttées.