



Christophe Casazza



Entrées chaudes aux produits de la mer

Ravioles de saint-jacques au beurre de tarama



23 min	20 min	3 min	0	372
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ravioles

- 1** Séparer le blanc du jaune de l'œuf. Mélanger le jaune avec peu d'eau et battre avec une fourchette.
- 2** Étaler les feuilles de pâte à raviole sur une planche et les badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 3** Avec une cuillère à café, étaler le tarama sur la pâte.
- 4** Couper les noix de Saint-Jacques en deux et en disposer une moitié sur chaque cercle de pâte.
- 5** Les recouvrir avec d'autres cercles à raviole. Bien souder les bords pour ne pas que la garniture s'échappe à la cuisson.
- 6** Disposer les ravioles dans une assiette recouverte de papier sulfurisé et couvrir de film alimentaire. Réserver au frais durant le reste de la préparation.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1** Peler le gingembre avec une cuillère à café. Couper en lamelles puis le hacher finement avec un couteau

Ingrédients pour **4 personnes**

Ingrédients pour les ravioles de Saint-Jacques

- 6 Noix de Saint-Jacques**
- 50 g Tarama**
- 24 Ravioles**
- 50 g Oeufs de saumon**
- 1 unité(s) entière(s)**
- Jaune(s) d'oeuf**

Ingrédients pour le beurre de tarama

- 50 g Tarama**
- 20 g Beurre**
- 5 g Gingembre frais**
- 5 cl Eau**
- 1 Poivre**
- 1 Oeufs de saumon**

d'office. Réserver dans un ramequin.

- 2** Mettre une casserole à chauffer sur feu très doux.
- 3** Ajouter le tarama et verser un peu d'eau. Incorporer le gingembre haché et faire chauffer tout en fouettant.
- 4** Ajouter le beurre et monter la sauce à l'aide du fouet. Poivrer et mélanger. Réserver sur feu doux.

Étape 3

Cuisson des ravioles

- 1** Mettre de l'eau à bouillir dans une couscoussière.
- 2** Quand l'eau bout, mettre une feuille de papier sulfurisé sur la partie haute de la couscoussière et ajouter les ravioles.
- 3** Couvrir et laisser cuire pendant 3 minutes.
- 4** Quand les ravioles sont cuites les sortir de la couscoussière.

Étape 4

Dressage

- 1** Servir les ravioles dans des coquilles Saint-Jacques vides.
- 2** Napper de sauce et poser dessus quelques œufs de saumon. Assaisonner de quelques épices et servir.