

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 raviolo 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 raviolo. 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.