

Ravioles de Saint-Jacques au caviar (ou à l'Arënkha) crème de petits pois

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 grosses noix de Saint-Jacques sans corail (12)

20 g de caviar (ou une boîte d'Arënkha)

1 c à c de fond de veau en poudre

600 g de petits pois surgelés

1 oignon doux

20 g de beurre

10 cl de crème épaisse

Sel et poivre du moulin

Peler et hacher finement l'oignon doux et le mettre à blondir doucement dans une cocotte avec le beurre pendant 5 mn puis ajouter les petits pois et mouiller avec 80 cl d'eau. Ajouter le fond de veau, saler et poivrer (j'ai assaisonné après avoir mixer les petits pois) et porter à ébullition. Couvrir à demi et faire frémir le liquide pendant 15 mn environ jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.

Pendant ce temps éponger les noix de Saint-Jacques et les fendre dans l'épaisseur avec un couteau fin sans aller jusqu'au bout. Réserver.

Quand les petits pois sont cuits les égoutter (garder un peu de liquide de cuisson) et les mixer avec la crème. Ajouter un peu de liquide de cuisson si nécessaire pour obtenir la bonne consistance. Répartir la crème de petits pois dans les assiettes chaudes et déposer dessus 2 ou 3 noix de Saint-Jacques crues. Farcir les noix de caviar ou d'Arënkha. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Jurançon sec

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>