

Grandes ravioles ouvertes aux fruits de mer.



Température : 90°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la sauce

- 2 dl de crème
- 1 dl de Noilly Prat (vermouth sec français)
- 40 g de beurre d'écrevisse
- 1 piment rouge
- Sel, poivre du moulin
- Zeste d'un demi-citron non traité
- 4 lasagnes ou une pâte à raviolis coupée en bandes de 10 cm de largeur
- Un peu d'huile d'olive
- 2 tranches de saumon de 140 g env.
- 4 noix de Saint-Jacques
- 4 gambas décortiquées
- 4 brins de coriandre ou d'aneth pour le décor

- Pour la sauce, mettez la crème à chauffer dans une poêle, ajoutez le Noilly Prat et le beurre d'écrevisse et laissez mijoter 5 à 7 min. Épépinez le piment, émincez-le et ajoutez-le à la sauce.
- Assaisonnez bien avec le sel, le poivre et le zeste de citron. Réservez au chaud.
- Préchauffez le four à vapeur à 90°C avec 100% d'humidité.
- Mettez les lasagnes ou les bandes de pâte dans le plat Gastro Norm non perforé, couvrez-les d'eau, d'un peu d'huile d'olive, salez légèrement.
- Coupez les tranches de saumon en diagonale. Disposez le saumon, les noix de Saint-Jacques et les gambas dans le plat Gastro Norm perforé.
- Mettez les deux plats de cuisson dans le four simultanément, le plat non perforé au niveau le plus bas, le plat perforé sur le troisième niveau.
- Faites cuire dans le four à vapeur pendant 8 à 10 min.
- Coupez chaque lasagne ou bande de pâte en deux. Sur chaque assiette chauffée, disposez une moitié de pâte, déposez-y une part de saumon, une noix de Saint-Jacques et une crevette. Versez la moitié de la sauce, refermez les raviolis avec la seconde moitié de pâte et répartissez le reste de la sauce.
- Décorez avec le petit brin de coriandre ou d'aneth et servez aussitôt.