

Raviolis aux Langoustines Sauce Rose et Parmesan Râpé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| - Raviolis | 3x 220g aux Langoustines (Saint-Jean) |
| - Pignons de Pin | 2 c à soupe |
| - Crème Fraîche | 250 ml |
| - Bouillon de Poisson | ½ c à café |
| - Concentré de Tomates | 70g |
| - Persil | |
| - Parmesan en Bloc | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème fraîche.
- Faites-y dissoudre le bouillon de poisson puis liez avec le concentré de tomates. Intégrez le persil haché. Salez et poivrez. Réservez.
- Grillez les pignons de pin à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- D'un autre côté, faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, nappez-les de sauce rose et râpez fraîchement du parmesan sur le tout.
- Disposez encore quelques pignons de pin grillé avant de servir.

