PL-2207

Ravioles aux Langoustines et Gambas, Sauce Rose et Jambon Grillé à la Scamorza

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Raviolis	*300g aux langoustines (St-Jean)*
- Gambas	*12*
- Beurre de Cuisson	
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche	*200 ml*
- Concentré de Tomates	*70g*
- Jambon Serrano	*2 tranches*
- Échalotes	*1*
- Provola ou Scamorza (Fromage)	*râpée fraichement*
- Ciboulette	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez l'échalote finement.
- Coupez le jambon en dés.
- Faites griller le mélange jambon-échalote dans un peu de beurre. Réservez.
- Râpez la scamorza.
- Faites cuire les ravioles aux langoustines dans une grande quantité d'eau salée. Egouttez et réservez.
- Entre temps, grillez les scampis dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez sur une assiette.
- Déglacez la poêle avec la crème fraiche. Liez avec le concentré de tomates. Salez et poivrez puis replacez les scampis dans la sauce hors du feu.
- Servez les raviolis dans des assiettes creuses puis nappez-les de sauce rose et déposez les gambas sur le dessus. Répartissez ensuite le mélangez jambon-échalote et garnissez de scamorza râpée.
- Saupoudrez de ciboulette avant de servir.