

# safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>

## nage de saint jacques et ravioles au safran

### *Ingrédients*

*150g de petites noix de St jacques*

*1 plaque de ravioles de romans*

*1 cs de fond de volaille en poudre*

*1/2 poireau*

*1/2 branche de céleri*

*1 ou 2 cc de safran en filaments (en fonction de vos goûts)*

*1cc de gingembre en poudre*

*coriandre*

*sel, poivre*

---

### *Méthode*

Lavez le poireau et le céleri.

Découpez les en fines lanières.

Chauffez dans une sauteuse 1 litre d'eau avec le fond de volaille, le gingembre, remuez bien.

Dès l'ébullition, ajoutez le safran, les légumes et laissez frémir 2 min. Ajoutez St jacques, faites pocher sur feu doux 3 ou 4 min.

Détachez les ravioles et plongez les dans le bouillon, rectifiez l'assaisonnement, retirez du feu.

Répartissez la nage dans des assiettes creuses.

Décorez de coriandre et de quelques filaments de safran.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>