



Le Safran du Ventoux en Provence  
Marie et François Pillet  
Producteurs

## Les Recettes de Marie

### Ravioles Safranées aux Tagliatelles de Courgettes

Pour 4 personnes

5 plaques de ravioles de Roman  
5 courgettes  
5 cuillères d'huile d'olive douce  
8 tomates Roma  
1 gousse d'ail  
50 filaments de Safran de Provence

Pour tirer le meilleur parti du safran, écrasez les stigmates dans un mortier ; faites ensuite infuser le safran dans un peu de liquide chaud.

Emincer les courgettes sous forme de tagliatelle avec un économiseur en conservant la peau. Retirer la peau des tomates en les plongeant rapidement dans l'eau bouillante; les couper en dés. Afin de retirer l'amertume de la gousse d'ail, la plonger 30 secondes dans de l'eau bouillante.

Chauffer l'huile dans une sauteuse à feu doux ; y disposer les tagliatelles de courgettes et remuer légèrement ; ajouter les tomates et la gousse d'ail pressée ; saler. Confit le tout à feu moyen. Au  $\frac{3}{4}$  de la cuisson, ajouter l'infusion de safran.

Mettre un grand récipient d'eau à chauffer presque à l'ébullition ; ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et saler légèrement. Plonger les ravioles mais attention, l'eau ne doit jamais bouillir ! Lorsque les ravioles remontent à la surface, les égoutter.

Disposer-les dans un plat que vous avez préchauffé. Ajouter les tagliatelles, 2 cuillères d'huile d'olive, remuer légèrement pour imprégner.

Rectifier l'assaisonnement avec un poivre du moulin léger (de Malaisie par exemple).