

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

# Queues de gambas en raviole à la coriandre fraîche, étuvée de chou vert frisé vanillée, soupe de...



**2h05**   **1h25**   **25 min**   **15 min**   **706**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

## Étape 1

### Préparation des ravioles

- 1 Décortiquer les gambas et les déposer sur la planche à découper.
- 2 Faire une incision sur le dos avec un couteau d'office et retirer le boyau.
- 3 Tailler chaque queue de gambas en 6, débarrasser dans un saladier et assaisonner en râpant directement dessus le zeste de citron jaune.
- 4 Étaler la moitié des feuilles à raviole sur la planche. Avec un pinceau, lustrer les extrémités des feuilles de raviole avec le jaune d'œuf.
- 5 Déposer au centre de chaque carré 4 morceaux de queue de gambas et une feuille de coriandre.
- 6 Refermer en déposant une nouvelle feuille de pâte, souder en pressant tout autour, puis découper à l'emporte pièce afin de donner une forme ronde.
- 7 S'assurer que les ravioles sont hermétiquement fermées afin qu'elles ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.  
Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et v

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les ravioles

8 unité(s) entière(s)  
**Gambas**  
12 feuille(s) **Coriandre**  
1 **Citron(s)**  
24 unité(s) entière(s) **Pâte à ravioles**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'œuf**  
1 **Gros sel**

### Ingrédients pour le beurre vanillé

5 cl **Eau**  
100 g **Beurre**  
1 **Gousse(s) de vanille**

### Ingrédients pour la garniture

1 **Chou(x)**

- 8 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et déposer les raviolis. Les réserver à température ambiante.

## Étape 2

### Préparation de la soupe de crabe vert

- 1 Éplucher et rincer l'oignon, la carotte ainsi que le poireau. Bien laver ce dernier en écartant les couches pour retirer tout le sable.
- 2 Emincer tous ces légumes finement, les réserver dans un saladier.
- 3 Rincer le thym et le laurier, les ajouter dans le saladier également.
- 4 Éclater la gousse d'ail en l'écrasant avec la paume de la main, ajouter dans le saladier.
- 5 Rincer les tomates et les couper en gros dés,. Réserver avec le reste de la garniture aromatique.
- 6 Couper le beurre en petite parcelle, le réserver au frais.
- 7 Couper les crabes en deux à l'aide de ciseaux, les réserver dans un saladier.
- 8 Mettre à chauffer une cocotte, ajouter un bon filet d'huile d'olive.
- 9 Lorsqu'elle est bien chaude, ajouter les crabes. Les faire revenir pendant 5 minutes tout en remuant.
- 10 Ajouter le cognac, flamber aussitôt en faisant attention à ne pas se brûler.
- 11 Lorsque le cognac a fini de flamber et à réduit, déglacer au vin blanc, faire réduire de nouveau.
- 12 Ajouter ensuite la garniture aromatique, mouiller avec de l'eau froide à hauteur.
- 13 Porter à ébullition, écumer. Puis baisser sur feu moyen et laisser cuire pendant 15 minutes.

## Étape 3

### Préparation du chou

- 1 Mettre une grande casserole d'eau salée à bouillir.
- 2 Préparer un saladier d'eau avec des glaçons.
- 3 Effeuille le chou et jeter les 4 premières feuilles trop vertes et filandreuses.
- 4 Laver les feuilles à l'eau froide, les blanchir pendant 3 minutes dans l'eau bouillante salée.
- 5 Les égoutter avec une écumoire et les plonger dans l'eau glacée.

## Étape 4

### Réalisation de la soupe de crabe vert (suite)

- 1 Couper le feu sous la cocotte, la réserver à température ambiante.
- 2 Couvrir la cocotte et laisser reposer pendant 15 minutes.

## Étape 5

### 1 Gros sel

#### Ingrédients pour la soupe de crabe vert

1 kg **Crabe**  
0.5 **Oignon(s)**  
0.5 **Carotte(s)**  
0.5 **Poireau**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
4 branche(s) **Thym**  
1 **Laurier**  
2 **Tomate(s)**  
5 cl **Cognac**  
10 cl **Vin blanc**  
100 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Salade(s)**  
0.5 botte(s) **Ciboulette**

## Préparation du chou

- 1 Égoutter les feuilles de chou, les éponger avec du papier absorbant.
- 2 Superposer les feuilles de chou, les rouler puis les émincer finement au couteau éminceur. Réserver dans un saladier.

### Étape 6

#### Finition de la soupe de crabe vert

- 1 Passer la soupe à travers un chinois dans une nouvelle casserole, puis porter la casserole à ébullition et faire réduire de moitié.
- 2 Une fois la soupe réduite, baisser le feu et maintenir à petite ébullition. Puis incorporer les parcelles de beurre petit à petit tout en fouettant.
- 3 Une fois le beurre incorporé, maintenir la soupe au chaud.

### Étape 7

#### Réalisation du beurre vanillé

- 1 Couper le beurre en petites parcelles.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter l'intérieur afin de récupérer les graines. Réserver dans un ramequin.
- 3 Verser l'eau dans une casserole et la porter à ébullition.
- 4 A l'aide d'un fouet, incorporer le beurre en parcelles. Lorsque le mélange est bien émulsionné, ajouter les graines de vanille et mixer au mixeur plongeant.
- 5 Réserver au chaud.

### Étape 8

#### Finition

- 1 Mettre une grande casserole d'eau salée à chauffer.
- 2 Verser le chou émincé dans une autre casserole avec du beurre vanillé, réchauffer sur feu doux.
- 3 Lorsque l'eau est à ébullition, plonger les ravioles pendant 2 minutes.
- 4 Émulsionner la soupe de crabe avec le mixeur plongeant.
- 5 Sortir les ravioles avec une écumoire et dresser.

### Étape 9

#### Dressage

- 1 Dresser le chou en rond au centre de chaque assiette. Déposer dessus 3 ravioles.
- 2 Verser autour la soupe de crabe émulsionnée.
- 3 Décorer avec des pousses de shiso et des bâtonnets de ciboulette.