

Soupes chaudes

Raviolis de saint-jacques, crevettes et saumon au bouillon asiatique



3h **50 min** **2h10** **0** **374**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le bouillon

1 **Carcasse de volaille**
 2 **Fenouil(s)**
 2 **Oignon(s)**
 4 branche(s) **Céleri-Branche**
 2 **Carotte(s)**
 1 **Poireau**
 8 **Gousse(s) d'ail**
 30 g **Gingembre frais**
 3 **Anis étoilé**
 15 unité(s) entière(s) **Poivre blanc**
 15 grain(s) **Graines de coriandre**
 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
 7 unité(s) entière(s) **Feuille(s) de combava**
 3 tige(s) **Bâton de citronnelle**
 2 c. à soupe **Sucre de palme**
 2 c. à soupe **Nuoc môm**

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Laver les os de poulet et les placer dans une casserole remplie d'eau.
- 2 Faire bouillir l'eau. À ébullition, égoutter les os dans une passoire.
- 3 Laver à nouveau les os et les remettre dans une casserole propre sans eau.
- 4 Eplucher et découper les légumes. Hacher grossièrement le fenouil, les oignons, le céleri-branch, les poireaux, le gingembre frais et les carottes.
- 5 Couper en deux les gousses d'ail. Mettre le tout dans la casserole avec les os de poulet.
- 6 Verser le vin blanc dans la casserole. Ajouter l'anise étoilé, les graines de coriandre, les baies de poivre blanc, le bâton de cannelle, les feuilles de combava et la citronnelle.
- 7 Réduire le bouillon de moitié, puis ajouter le nuoc môm et le sucre de palme. Couvrir avec l'eau.
- 8 Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 heures. Ecumer régulièrement.

- 9 A la fin de la cuisson, filtrer le bouillon à l'aide d'un chinois dans une autre casserole.

Étape 2

Préparation de la sauce nam pla prik

- 1 Hacher finement les échalotes, l'ail, le gingembre, le galanga, le bâton de citronnelle, les feuilles de combava, et les piments oiseau.
- 2 Mettre le tout dans un saladier avec les flocons de piment séché et le zeste de citron vert. Ajouter le sirop de sucre de palme et le nuoc môm.
- 3 Verser dans un ramequin 2 cuillères à soupe de cette préparation pour les raviolis. Filmer le reste et réserver au frais pour d'autres recettes.

Étape 3

Préparation des raviolis

- 1 Couper le saumon et les fruits de mer en dés d'environ 6 mm. Placer dans un saladier.
- 2 Hacher finement les herbes et les ajouter au saladier. Mélanger avec les 2 cuillères à soupe de nam pla prik.
- 3 Séparer les feuilles de pâte won-ton, les disposer sur le plan de travail fariné. Placer une cuillère à café de la préparation aux fruits de mer au milieu de chaque won-ton.
- 4 Badigeonner les bords des won-tons avec de l'huile de sésame et les plier pour créer les demi-lunes. Bien presser sur les bords.
- 5 Porter à ébullition une casserole remplie d'eau avec une cuillère de soupe d'huile de sésame et une pincée de sel.
- 6 Plonger les raviolis pendant 2-3 minutes. Puis les plonger dans un saladier rempli d'eau glacée.
- 7 Les égoutter et les placer sur une plaque de four badigeonnée d'huile de sésame le temps du dressage.

Étape 4

Finalisation de la soupe et dressage

- 1 Laver les légumes. Découper en dés les carottes et le céleri-branche puis les ajouter au bouillon. Laver les pousses de soja, les réserver pour le dressage.
- 2 Laver les herbes et les effeuiller. Réserver pour le dressage.
- 3 Couper en biseaux l'oignon nouveau.
- 4 Blanchir les haricots verts en les plongeant pendant 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Puis les égoutter et les couper en biseaux.
- 5 Remettre à ébullition le bouillon. Plonger les raviolis, les oignons nouveaux et les haricots verts dedans.
- 6 Répartir le bouillon et les raviolis dans 4 bols. Servir avec les herbes et les pousses de soja à côté.

480 ml **Vin blanc**
2 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour le Nam pla prik

2 **Echalote(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à café **Gingembre frais**
2 c. à café **Galanga(s)**
1 tige(s) **Bâton de citronnelle**
7 feuille(s) **Feuille(s) de combava**
2 **Piment(s)**
1 c. à café **Flocons de piment rouge**
1 c. à café **Zeste(s) de citron**
2 c. à soupe **Sirop de sucre**
4 c. à soupe **Nuoc môm**

Ingrédients pour les raviolis

12 **Noix de Saint-Jacques**
200 g **Saumon**
200 g **Crevettes roses**
3 branche(s) **Coriandre**
3 branche(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile de sésame**
24 feuille(s) **Pâte won-ton**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les légumes

200 g **Pousses de soja**
1 tige(s) **Céleri-Branche**
100 g **Haricots verts**
1 **Carotte(s)**
0.5 botte(s) **Oignon(s) nouveau(x)**
0.5 botte(s) **Coriandre**
0.5 botte(s) **Menthe fraîche**
0.5 botte(s) **Basilic**