

Entrées chaudes aux produits de la mer

Ravioles de crevettes au bouillon fumé



35 min 15 min 20 min **0** **274**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ravioles de crevettes

16 feuille(s) **Pâte à ravioles**
 15 **Crevettes roses**
 50 g **Noix de cajou**
 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 100 g **Lardon(s)**
 1 **Vinaigre de Xérès**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**
 1 c. à soupe **Thym**
 1 **Poivre**

Bouillon fumé

1 branche(s) **Thym**
 100 g **Lard fumé**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 litre(s) **Eau**

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Verser l'eau dans une casserole, ajouter le thym, la tranche de poitrine fumée et la gousse d'ail écrasée en chemise.
- 2 Laisser infuser à feu vif pendant environ 10 minutes.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Faire sauter les lardons dans une poêle très chaude.
- 2 Quand les lardons ont doré, déglacer avec un peu de vinaigre.
- 3 Remuer avant de débarrasser dans un récipient.
- 4 Baisser le feu de l'infusion à feu doux et laisser infuser encore 5 minutes.
- 5 Hacher grossièrement les crevettes et réserver dans un saladier.
- 6 Concasser les lardons grossièrement. Réserver avec les crevettes.
- 7 Écraser les noix de cajou à l'aide d'un couteau à lame large.

Réserver noix de caiou avec les autres inarédients. puis

- 8 ajouter le thym émincé.
- 9 Assaisonner avec du sel et du piment d'Espelette.
- 10 Verser un filet d'huile d'olive et mélanger.

Étape 3

Montage des ravioles

- 1 Battre l'œuf en omelette dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- 2 Disposer la moitié des pâtes à ravioles sur le plan de travail.
- 3 Badigeonner les extrémités des ravioles d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.
- 4 Disposer un peu de farce au centre de la feuille.
- 5 Couvrir avec une deuxième pâte à raviole de façon à enfermer la farce. Presser sur les bords pour coller les feuilles. Les réserver sur une assiette.
- 6 Pincer fermement les extrémités des pâte pour qu'elles ne s'ouvrent pas à la cuisson. Le côté fariné de la pâte doit être tourné vers l'extérieur pour faciliter ce geste.

Étape 4

Cuisson des ravioles

- 1 Augmenter à feu moyen la température de l'infusion et plonger les ravioles deux par deux à l'aide d'une écumoire dans l'eau frémissante.
- 2 Laisser cuire environ 2 minutes à petits bouillons.
- 3 Rectifier l'assaisonnement du bouillon si nécessaire.
- 4 La pâte à raviole est cuite lorsqu'elle devient translucide.
- 5 Le sortir de la casserole à l'aide de l'écumoire et réserver au chaud.
- 6 Recommencer l'opération avec les ravioles restantes.
- 7 Verser un filet d'huile d'olive sur les ravioles cuites.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer une raviole dans chaque ramequin.
- 2 Verser un peu de bouillon dessus.
- 3 Poivrer et verser un filet d'huile d'olive.