



Entrées chaudes aux produits de la mer

Ravioles de langouste sur bisque



1h15

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

0

REPOS

464

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à ravioles

- 1 Sur le plan de travail, déposer la farine et creuser un puits.
- 2 Casser les œufs dans le puits et ajouter l'huile d'olive.
- 3 Commencer par travailler la pâte du bout des doigts pour mélanger tous les ingrédients.
- 4 Pétrir ensuite la pâte pendant 5 minutes en l'écrasant contre le plan de travail avec la paume de la main.
- 5 Quand la pâte commence à être souple et lisse, former une boule, la filmer et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Cuisson des queues de langouste

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans un faitout.
- 2 Y plonger les queues de langouste encore surgelées et compter 10 minutes de cuisson pour des queues de 150 g.
- 3 Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les réserver sur une assiette doublée tapissée de papier absorbant.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les ravioles de langouste

2 unité(s) entière(s)
Queue(s) de langouste
200 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour la bisque

20 cl **Bisque de homard**
15 cl **Eau**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 c. à soupe **Whisky**
0.25 c. à café **Piment
d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 Quand elles sont froides, inciser la carapace par le ventre à l'aide d'une paire de ciseaux et extraire la chair en un seul morceau.
- 5 Détailler ensuite les queues de langoustes en médaillons à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 3

Préparation des ravioles de langouste

- 1 Découper la pâte en six morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les aplatir légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Régler le laminoir en écartant au maximum les deux rouleaux.
- 4 Passer le premier morceau de pâte au laminoir.
- 5 Le replier sur lui-même et le passer au laminoir.
- 6 Recommencer cette étape quatre fois.
- 7 Réserver ce morceaux de pâte étalée sur un torchon propre et procéder de même avec les cinq autres pâtons.
- 8 Modifier le réglage du laminoir en réduisant l'écartement des rouleaux d'une graduation.
- 9 Passer les six pâtons au laminoir.
- 10 Recommencer en réduisant à chaque fois l'écartement des rouleaux d'une graduation jusqu'à atteindre l'écartement le plus fin.
- 11 Il est important de ne brûler aucune étape dans le processus d'affinement de la pâte car chaque passage au laminoir contribue à la rendre plus souple et plus homogène.
- 12 Détailler six disques de pâte par convive à l'aide d'un emporte-pièce.
- 13 Humecter légèrement le bord des disques de pâte avec de l'eau à l'aide d'un pinceau.
- 14 Déposer un médaillon de langouste au centre de la moitié des disques de pâte.
- 15 Les recouvrir des disques de pâte restant.
- 16 Bien appuyer sur le bord des ravioles pour les souder.
- 17 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole.
- 18 Plonger délicatement les ravioles dans l'eau bouillante et les cuire pendant 2 minutes.
- 19 Les égoutter ensuite à l'aide d'une écumoire.

Étape 4

Préparation de la bisque

- 1 Verser la bisque dans une casserole et la délayer avec l'eau à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Ajouter la crème fleurette, le piment d'Espelette et le whisky puis porter sur feu doux.
- 3 La bisque doit être chaude mais ne doit pas bouillir.
- 4 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si

nécessaire.

Étape 5

Dressage

- 1 Laver de la ciboulette et la sécher à l'aide de papier absorbant.
- 2 La ciseler finement à l'aide de ciseaux.
- 3 Verser la bisque dans des assiettes à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Disposer trois ravioles par convives sur la bisque.
- 5 Saupoudrer de ciboulette ciselée et servir sans attendre.