Julien Boscus

Entrées chaudes aux produits de la mer

Ravioles de crevettes et jus de carotte au gingembre

1h05	45 min	20 min	0	338
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du jus de carotte

1. Eplucher le gingembre, au couteau ou avec une cuillère.
2. Le rincer sous l'eau courante.
3. A l'aide d'une centrifugeuse, réaliser un jus de carotte.
4. Nettoyer la centrifugeuse puis réaliser un jus de gingembre.
5. Mettre le jus de carotte dans une casserole, le faire chauffer pour le réduire d'un tiers.

Étape 2

Préparation des ravioles

1. Décortiquer les crevettes. Retirer la tête, puis la carcasse et la queue.
2. Veiller à ce que le jus de carotte réduise doucement.
3. Inciser le dos des crevettes pour retirer les boyaux noirs.
4. Tailler les crevettes en dés. Les réserver dans un saladier.
5. Choisir des courgettes grises en été, elles ont beaucoup plus de goût.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les ravioles

- 24 unité(s) entière(s) **Pâte à ravioles**
- 500 g **Gambas**
- 0.5 **Courgette**
- 1 botte(s) **Coriandre**
- 1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour le jus de carotte

- 1 kg **Carotte(s)**
- 100 g **Gingembre frais**
- 40 g **Beurre**
- 1 **Sel**

6. Tailler la courgette en brunoise. Commencer par tailler de fines bandes à la mandoline. Ne pas utiliser le coeur, trop mou.
7. Puis tailler des bâtonnets, et enfin des petits dés. Les ajouter aux crevettes.
8. Hacher la coriandre au couteau. Garder quelques pluches pour le dressage. L'ajouter aux crevettes.
9. Assaisonner de sel, de piment d'Espelette et d'huile d'olive. Goûter. Réserver au réfrigérateur.
10. Une fois le jus de carotte bien réduit, l'assaisonner de sel, de beurre et de jus de gingembre.
11. Emulsionner le jus de carotte à l'aide du mixeur plongeant.
12. Ajouter peu de jus de gingembre au début, puis ajuster selon la saveur désirée.

Étape 3

Montage des ravioles

1. Poser les ravioles sur une planche, par paires.
2. A l'aide d'un pinceau, humidifier les ravioles.
3. Déposer au centre de la moitié des ravioles, un peu de mélange crevettes-courgettes.
4. Recouvrir chaque moitié garnie d'une autre raviole. Coller le pourtour avec les doigts.
5. Marquer les bords de chaque raviole avec un emporte-pièce.
6. Puis, avec un emporte-pièce légèrement plus grand, tailler les ravioles pour obtenir un contour bien régulier.
7. Déposer les ravioles prêtes sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.
8. Continuer avec les autres ravioles.

Étape 4

Dressage

1. Préparer une grande casserole d'eau bouillante salée. Ajouter de l'huile d'olive.
2. Quand l'eau est à ébullition, plonger les ravioles. Les cuire pendant 2 minutes.
3. Au bout des 2 minutes, les égoutter. Les dresser dans une assiette creuse.
4. Ajouter quelques pluches de coriandre.
5. Emulsionner le jus de carotte au gingembre. Disposer de la mousse sur les ravioles. Puis ajouter un peu de jus.