

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

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**

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.

- 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.