

*Fruits de mer*

Ravioles de langoustine aux pains brûlés

**3h30**

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

1h

CUISSON

1h

REPOS

399

CALORIES

Étape 1

Préparation des langoustines

- 1 Séparer les têtes des queues des langoustines, réserver les têtes dans un saladier.
- 2 Décortiquer les queues des langoustines.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Laver les poireaux et les petites carottes.
- 2 Détailler le poireau en tronçons.
- 3 Peler l'échalote, la couper en deux dans la longueur puis en tronçons.
- 4 Tailler le bâton de citronnelle en petits morceaux.
- 5 Couper les carottes en rondelles épaisses.
- 6 Mettre les légumes dans une casserole, ajouter les pattes et les têtes de langoustines coupées en morceaux.
- 7 Couvrir d'eau à hauteur, porter à ébullition et laisser cuire pendant 15 minutes.
- 8 Verser la crème liquide bien froide dans un saladier, la monter en chantilly.

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour les
ravioles**

16 **Langoustine(s)**
12 unité(s) entière(s) **Pâte à ravioles**
1 **Citron(s) vert(s)**
0.5 botte(s) **Persil plat**
20 g **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Curcuma**
1 **Poivre**
1 **Sel**

**Ingrédients pour la nage
de légumes**

1 **Bâton de citronnelle**
3 **Carotte(s)**
1 **Echalote(s)**
100 g **Poireau**

**Ingrédients pour la
sauce**

20 g **Croissant(s)**
50 g **Baguette(s) de pain**
100 g **Beurre**

- 9 Couper les petits pains et les croissants en tranche, les passer rapidement à la flamme pour les faire brunir.
- 10 Passer le fumet de langoustine au chinois dans une nouvelle casserole.
- 11 Mettre les morceaux de croissant et de pain à tremper dans le jus obtenu.
- 12 Pour bien détremper le pain et le croissant, remuer la casserole d'un petit mouvement sec continu pour faire passer le jus au dessus des morceaux.
- 13 Appuyer sur le pain du bout d'une cuillère pour qu'il s'émiette dans le jus.
- 14 Incorporer la crème chantilly puis le beurre coupé en dés.
- 15 Saler, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une sauce homogène et une belle mousse sur le dessus.

150 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

1 Piment d'Espelette

Étape 3

Préparation des ravioles

- 1 Couper les queues des langoustines en 3 ou 4 morceaux, les déposer dans un saladier.
- 2 Ciseler le persil. Le réserver avec les langoustines. Ajouter une pincée de Curcuma, du sel, du poivre et le zeste râpé du citron vert.
- 3 Pour récupérer le zeste, utiliser au choix un zesteur classique ou une râpe microplane en inox, plus pratique et utilisable pour tout condiment.
- 4 Bien mélanger le contenu du saladier.
- 5 Décoller les feuilles de pâte à raviole, les disposer sur le plan de travail et dorer le tour au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 6 Déposer une cuillère à soupe de farce au centre des ravioles. Couvrir avec une deuxième feuille de pâte, tapoter avec les doigts pour la souder puis chasser l'air en pressant la raviole entre les mains.
- 7 A l'aide de ciseaux, couper les coins puis tourner autour pour arrondir les ravioles.
- 8 Plonger les ravioles dans un grand volume d'eau bouillante. Au bout de 3 minutes, les récupérer avec une écumoire et les débarrasser.

Étape 4

Dressage

- 1 Mettre trois ravioles dans le fond d'une assiette creuse, napper d'au moins cinq cuillères à soupe d'émulsion au pain brûlé en évitant de prendre trop de liquide.
- 2 Décorer l'assiette d'un peu de piment d'Espelette.