

Raviolis en bouillon de crevettes

Je voue une véritable passion pour les raviolis. J'en ai souvent dans mon congélateur. Et depuis peu, je prépare aussi très souvent des bouillons que je congèle pour les accompagner. Un vrai succès auprès de mes hôtes 😊.

Voici ma dernière réalisation : des raviolis crevette, poireau, fromage frais, dans un bouillon de crevettes grises, inspiré de la cheffe Stéphanie Le Quellec.



Ingrédients pour 4 personnes

Les raviolis (12 / personne)

- 100 g de semoule de blé dur
- 100 g de farine
- 2 œufs
- 1/2 poireau
- 600 g crevettes roses
- 150 g saint Moret

Le bouillon

- 300g crevettes grises
- 100g vert de poireau
- 100g carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 branche coriandre
- 1 càs sauce soja

Remarque :

Pour préparer le bouillon, on peut remplacer les crevettes grises par les carcasses des crevettes des raviolis. Dans ce cas, réduire le bouillon de moitié environ.

1. Mélanger la farine, la semoule avec le sel puis les oeufs. Former une boule et réserver la pâte au frais au minimum une heure.
2. Préparer le bouillon : couper les légumes en morceaux moyens, cuire le tout 15 minutes dans 1 litre d'eau, mixer, cuire encore 20 minutes. Filtrer.
3. Préparer la farce : Emincer le poireau, et le faire cuire dans une matière grasse. Enlever la carcasse des crevettes, et couper les crevettes en petits morceaux. Mélanger avec les poireaux et le fromage. Assaisonner. Réserver au frais.
4. Étaler finement la pâte puis la détailler en forme de trèfles à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer au centre de chaque trèfle la farce. Prendre en main, mouiller au doigt légèrement les bords de la pâte puis refermer chaque bord du trèfle à celui qui lui fait face. Réserver sur une assiette farinée.
5. Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les pâtes et cuire environ 2 min, le temps qu'elles remontent à la surface.
6. Dresser les raviolis dans une assiette avec le bouillon et des herbes fraîches ciselées. Servir