

# GROS RAVIOLIS DE CREVETTES

*Et ragoût de fèves et moules*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Crevettes roses 0.500 kg

### MOUSSE DE SAUMON

Saumon frais 0.300 kg  
Œufs 2 pièces  
Crème liquide 0.25 litre  
Jaune d'œufs 1 pièce  
Sel / Poivre PM

### PATE A RAVIOLES

Farine 0.250 kg  
Jaunes d'œufs 11 pièces  
Sel 1 pincé

### SAUCE MOULE SAFRAN

Moules de bouchot 0.500 kg  
Échalote 3 pièces  
Beurre 0.050 kg  
Farine 0.050 kg  
Vin blanc 0.30 litre  
Safran QS  
Pernod 1 dose  
Crème liquide 0.30 litre

### GARNITURE

Fèves 0.300 kg

### PROGRESSION

**1. Confectionner la mousse de saumon au "Paco Jet" et monter les raviolis.**

**2. Réaliser la pâte à raviolis**

Mélanger les jaunes et la farine tamisée, travailler le tout avec la feuille au batteur. Bouler, filmer, laisser reposer 1 heure au frais.

**3. Décortiquer les crevettes**

**4. Ouvrir les moules à la marinière**

Suer au beurre l'échalote finement ciselée, ajouter les moules nettoyées, la farine, mouiller vin blanc, ajouter le safran, la dose de pernod, laisser les moules s'ouvrir. (Une fois ouverte débarrasser les moules à l'aide d'une écumoire et les décortiquer). Crémer et réaliser la sauce safran, rectifier l'assaisonnement.

**5. Monter les raviolis avec la mousse de saumon et les crevettes, laisser reposer au frais avant de cuire à l'anglaise.**

**6. Cuire les fèves** et réchauffer les avec les moules décortiquées et quelques crevettes

**7. Dresser le tout harmonieusement,** avec la sauce, le ragoût de fèves et moules, et un ou deux gros raviolis sur le dessus.