

# RAVIOLES DE LANGOUSTINES

Bouillon poivre menthe

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### PÂTE À RAVIOLES

480 g de farine  
40g de saindoux  
8g de sel fin  
180g d'eau

### LANGOUSTINES

20 pièces de langoustines  
Poivre mignonnette et fleur de sel  
Feuilles de menthe

### BOUILLON POIVRE-MENTHE

300g de bouillon de volaille  
1/2 bouquet de menthe  
Poivre mignonnette  
50g de beurre

### DECOR FEUILLES DE MENTHE

20 feuilles de menthe  
Huile tournesol



### PROGRESSION

- 1. Réaliser la pâte à ravioles** : Chauffer l'eau et pendant ce temps mélanger au robot avec la feuille la farine et le saindoux. Ajouter l'eau chaude, laisser tourner environ 1 minute maximum. Rassembler la pâte à la main pour former une boule, fraiser et réserver au frais minimum 1 heure.
- 2. Décortiquer les langoustines.** Déposer dessus un petit carré de feuille de menthe. Assaisonner de poivre mignonnette et fleur de sel. Réserver au frais.
- 3. Faites bouillir le bouillon**, éteindre le feu, ajouter les feuilles de menthe, le poivre, couvrir et laissez infuser 5 minutes. Filtrer et réserver.
- 4. Réaliser les ravioles.** Abaisser la pâte à raviole très finement au laminoir. Sur un grand rectangle de pâte, déposer deux langoustines par ravioles, ajouter le carré de menthe, assaisonner poivre et sel. Replier la pâte et former les ravioles à l'emporte-pièce. Bien pincer et affiner les bords. Réserver au frais.
- 5. Frire les feuilles de menthe** pour le décor. Chauffer dans une poêle de l'huile à 140° et déposer les feuilles de menthe une à une en les aplatissant à l'aide d'une spatule. Cuire quelques secondes et réserver les feuilles de menthe sur du papier absorbant.
- 6. Réduire le bouillon** et le monter au beurre.
- 7. Pocher les ravioles** trois minutes dans de l'eau salée avec un peu d'huile d'olive.
- 8. Dresser en assiette creuse.** Napper de bouillon, déposer la raviole et décorer avec deux feuilles de menthe et un peu de poivre mignonnette. Servir bien chaud.

Notes :

---

---

---

---

---

---

---

---