

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 :
