

RAVIOLES DE CREVETTES ET PETITS LEGUMES A LA RICOTTA

BOUILLON BISQUE AU SAFRAN DU CANTAL

Sophie Goffinet
La Table des Matières

Recette pour 4 personnes

Travail préparatoire:

Décortiquer 12 crevettes crues
Eplucher 1/2 courgette, 1/2 carotte, 3 gousses d'ail

Confectionner la bisque

Faire revenir les carcasses de crevettes jusqu'à leur coloration rose, ajouter une gousse d'ail et 1 tomate coupée en morceaux, un trait de whisky et remuer, Mouiller d'eau à hauteur et laisser mijoter pendant la réalisation des ravioles, Mixer le tout au robot, passer au chinois et réduire au 2/3, Ajouter 5 pistils de safran, 10 cl de lait de coco et 50 grammes de beurre, saler, poivrer et mixer à nouveau pour émulsionner la bisque.

Confectionner les ravioles:

Tailler courgette et carotte en brunoise, hacher l'ail
Faire suer les légumes en les gardant croquants
Les mélanger froids à 250 g de ricotta
Assaisonner de sel et poivre

Etaler 12 feuilles à ravioles japonnaises sur un plan de travail parsemé de farine,
Déposer une cuillère à café pleine du mélange légumes et ricotta au centre de la raviole,
Disposer une crevette sur le mélange,
Mouiller les bords de la raviole a l'aide d'un pinceau afin d'encoller la seconde feuille en pressant les cotés avec les doigts.

Finition:

Cuire les ravioles à la vapeur avec un filet d'huile d'olive durant 10 minutes,
Dresser en assiette creuse,
Mixer le bouillon et en déposer une cuillère sur les ravioles.
Décorer de basilic frais.