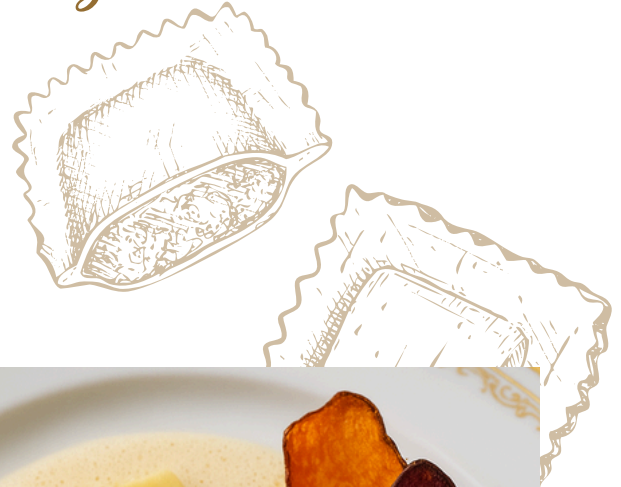




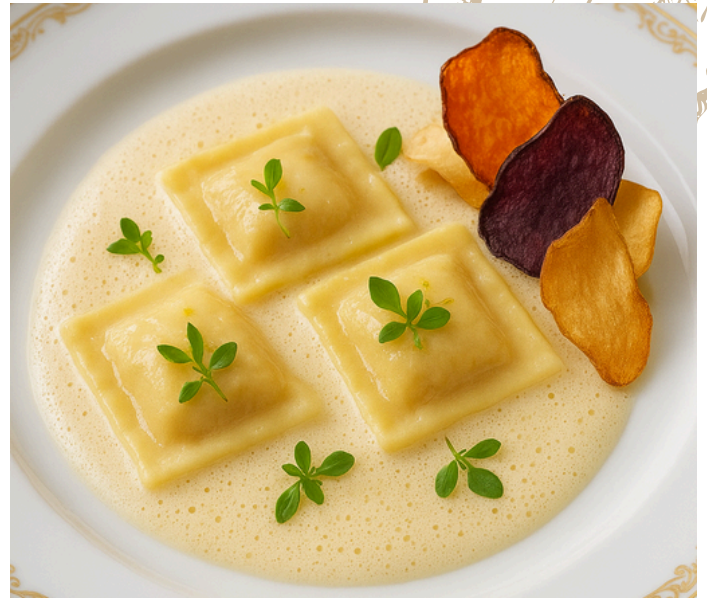
# Ravioles de langoustines avec émulsion au gingembre et zeste de citron

pour 2 personnes



## Ingrédients :

- 200 g de pâte à ravioles
- 200 g de langoustines décortiquées
- 1 petit oignon ou échalotte
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de crème liquide (30% matière grasse)
- 1 morceau de gingembre frais (environ 2-3 cm)
- Sel et poivre
- 1 zeste de citron et du persil haché



## Préparation :

### Préparation de la farce des ravioles :

Hacher les langoustines : Dans un mixeur, placer les langoustines décortiquées, l'oignon (ou l'échalote) et la gousse d'ail. Mixer le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Assaisonner : Ajouter le persil haché, saler et poivrer.

### Préparation des ravioles :

Former les ravioles : étaler les feuilles de pâte à ravioles sur le plan de travail fariné.

Déposer une petite cuillère de farce de langoustine au centre de chaque carré et humidifier légèrement les bords de la pâte avec de l'eau pour bien sceller les ravioles.

*Suite de la recette*



*Page suivante*

Replier la pâte sur la farce pour former un rectangle ou un carré, puis presser les bords pour éviter que la farce ne s'échappe lors de la cuisson.

### **Préparation de l'émulsion au gingembre :**

Infuser la crème : Dans une petite casserole, faire chauffer la crème à feu doux. Râper le gingembre directement dans la crème et ajouter le zeste de citron.

Laisser infuser à feu très doux pendant 10 minutes. Ne pas faire bouillir la crème !

Mixer l'émulsion : Une fois la crème bien infusé, retirer du feu et passer la au tamis pour enlever les morceaux de gingembre et le zeste de citron.

Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et mixer les pour obtenir une texture mousseuse. Assaisonner avec du sel et du poivre.

### **Cuire les ravioles :**

Dans une grande casserole d'eau salée à ébullition, plonger délicatement les ravioles dans l'eau et les faire cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente et qu'elles flottent à la surface.

### **Dresser le plat :**

Servir : Dans chaque assiette, déposer un ou deux ravioles de langoustines, les napper les délicatement avec l'émulsion au gingembre.

Ajouter un zeste de citron et quelques herbes fraîches pour la décoration.

### **Conseils :**

Pour plus de croquant, ajouter des chips de légumes ou des pousses de soja.

Ce plat se marie parfaitement avec une coupe de notre champagne

**Brut Blancs de Blancs 100% chardonnay** qui mettra en valeur les saveurs des langoustines.

