

RAVIOLE ÉGOPODE CREVETTE & CACAHUÈTE



Ingrédients pour 15 personnes

Ingrédient	Quantité
Pâte à ravioles 'Wonton'	500 gr (épicerie asiatique)
Crevettes non décortiquées	500 gr
Cacahuètes grillées non salées	160 gr
Égopode	1 grosse poignée (pétioles + 1/2 feuilles)
sauce soja	3 c. à s.
huile de sésame	3 c. à s.
Piment	1 c. à c.
ail	3 gousses
sel	
Carcasses de crevettes	
Oignon	1 pc
gingembre frais hâché	1 cm
Piment	1 c. à c.
ail	3 gousses
Vinaigre de riz	50 ml
sauce soja	60 ml
eau	2 L
miso	3 c. à s.
Feuilles d'égopode	

Préparation

1. Décortiquer les crevettes et réserver les carcasses.

2. Émincer l'égopode, les crevettes et concasser très finement les cacahuètes.

3. Ajouter les condiments (sauce soja, huile de sésame, piment, ail, sel). Vérifier l'assaisonnement.

Bouillon

1. Mettre de l'huile dans une casserole et faire revenir les carcasses de crevettes. Ajouter l'oignon, gingembre, piment et l'ail.

2. Déglacer avec le vinaigre de riz puis ajouter la sauce soja.

3. Ajouter l'eau et laisser mijoter 15 minutes puis filtrer.

4. Ajouter le miso (attention qu'il soit bien dilué) et les feuilles d'égopode émincée.

Ravioles

1. Faire chauffer une grande casserole d'eau chaude.

2. Placer devant vous une feuille de 'Wonton', déposez au centre 1 cuillère à café de farce. Badigeonner le pourtour avec un peu d'eau, puis plier la feuille en deux pour obtenir un triangle. Appuyer tout autour de la farce pour chasser les bulles d'air, puis presser le pourtour pour bien souder les bords. Placer la raviole dans une assiette et renouvelez l'opération.

3. Réchauffer le bouillon.

4. Plonger les ravioles 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égoutter.

5. Répartir les ravioles dans les assiettes et les arroser de bouillon bien chaud.
