

# RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET ÉGOPODE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Farine T45	100 grammes
Oeuf	1
sel	1 pincée
langoustines	8
beaux bouquets d'égope	2 (feuilles et pétioles)
Carotte	1
échalotte finement hachée	1
Un filet d'huile d'olive	
Huile de pépin de raisin	
Piment d'espelette	
jus de 1/2 citron vert	1
Vin blanc sec	15 cl
vinaigre	
Sucre blanc fin	

## Préparation

1. Mettre 100g de farine dans un saladier, faire un puits et casser un œuf entier au centre. Battre l'œuf, ajouter une pincée de sel et mélanger à la main.

---

---

2. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien uniforme et non collante.

---

---

3. Filmer et laisser reposer à température ambiante.
- 
- 

## Préparation de la farce:

1. Décortiquer les langoustines et garder les carcasses de côté. ATTENTION de ne pas oublier de retirer l'intestin des langoustines (petit filament noir à la base de leur abdomen). Les rincer.
- 
- 
2. Ciseler les chairs de langoustines assez finement.
- 
- 
3. Ciseler l'égopode (privilégier les pétioles qui apportent plus de goût, mais mettre aussi les feuilles), 1x1/2 la quantité de langoustines.
- 
- 
4. Ajouter une pincée de sel, le jus d'un demi citron vert + 1 peu de zeste, du poivre, un filet d'huile d'olive. Réserver au frais.
- 
- 

## Préparation de la sauce:

1. Dans une casserole, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir les carcasses de langoustines. Les écraser pour dégager le plus d'arôme possible. Laisser 'cuire' 5-10 minutes.
- 
- 
2. Ajouter une échalotte finement hachée, la carotte finement hachée également ainsi qu'un petit bouquet d'égopode hachée. Saler, poivrer.
- 
- 
3. Ajouter 15cl de vin blanc sec et laisser mijoter 20-30 minutes. Filtrer pour ne garder que le jus, réserver.
- 
- 

## Préparation des pickles d'égopode:

1. Couper en petits tronçons de 2-3 cm des pétioles d'égopode, pour en obtenir une vingtaine.
- 
- 
2. Faire chauffer dans une petite casserole le mélange suivant: 3 doses d'eau, 2 doses de vinaigre, 1 dose de sucre. Quand le mélange est chaud, le verser sur les pétioles. Laisser macérer.
- 
-

## Préparation de l'huile d'égopode:

1. Mixer longuement la même quantité d'égopode et d'huile de pépins de raisin. Filtrer et réserver.
- 
- 

## Préparation des ravioles:

1. Passer la pâte au laminoir pour obtenir une pâte fine.
- 
- 
2. Mettre une càc de farce, refermer les ravioles, bien coller les bords pour éviter qu'elles ne s'ouvrent à la cuisson.
- 
- 
3. Faire chauffer une grande casserole d'eau chaude, saler et plonger les ravioles 3 minutes dans l'eau frémissante.
- 
- 
4. Mettre le jus de langoustines dans une poêle, chauffer légèrement, ajouter une petite quantité de crème fraîche (optionnel). Rectifier l'assaisonnement.
- 
- 
5. Une fois les ravioles cuites, les ajouter au jus de langoustines, remuer doucement 1 minute pour que le jus nappe les ravioles.
- 
- 

## Dressage:

1. Dans une petite assiette, mettre 2 ou 3 ravioles avec une cuillère de sauce, verser 1 càc d'huile d'égopode, déposer 4-5 pickles sur le dessus. Un peu de piment d'Espelette, une pincée de fleur de sel et un peu de zeste de citron vert. Bon appétit!
- 
-