

RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET ÉGOPODE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
Farine T45	100 grammes
Oeuf	1
sel	1 pincée
langoustines	8
beaux bouquets d'égopode	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 échalote 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 lamineur 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!
-
-