

Ravioles de langoustine bouillon thaï



Ingrédients : paquet de ravioles chinoises, 1 langoustine par personne, coriandre fraîche, gingembre, citronnelle, ail

Décortiquer les langoustines. Garder têtes, pattes etc.. Enlever le boyau noir si nécessaire.

Dans une casserole mettre 1 litre d'eau, les carcasses des langoustines, du gingembre, des tiges de citronnelle, des gousses d'ail. Porter à ébullition. Laisser infuser. Filtrer.

Sur un carré de pâte à raviole, déposer une langoustine et une feuille de coriandre fraîche.

Mouiller le pourtour de la raviole et disposer un autre carré de pâte. Appuyer pour coller.

Avec un emporte-pièce, détailler les ravioles à la forme voulue.

Porter à ébullition le bouillon clair. Plonger les ravioles. Laisser cuire quelques minutes. En principe, lorsque les ravioles remontent à la surface, c'est prêt.

Déposer les ravioles dans une assiette creuse. Arroser de bouillon brûlant. Décorer avec quelques feuilles fraîches de citronnelle.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan