

Ravioles de langoustes avec émulsion de curry vert au lait de coco

Temps de préparation

30 minutes

Temps de cuisson

10 minutes

Nombre de couverts

4



Jordan Lipfé

Ti Case



Liste des ingrédients

- 1 queue de langouste
- 10 g de gingembre frais
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 1 cuil. à soupe de curry vert
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 jaune d'œuf
- 1 branche de feuille de bois d'inde
- 1 branche de persil à larges feuilles
- 20 cl de Mirin (vin de riz japonais)

Recette

Taillez en gros morceaux le gingembre frais

Dans une casserole, faites suer l'échalote. Lorsque les échalotes commencent à brunir, ajoutez les morceaux de gingembre, l'ail et une cuil. à soupe de curry vert

Déglacez au Mirin

Mouillez au lait de coco, portez à ébullition puis réservez au chaud (petit feu). Remuez régulièrement

Coupez la queue, récupérez la chair de la langouste et hachez en tartare

Dans un cul-de-poule, mélangez la chair de langouste hachée, les feuilles de bois d'inde et le persil

Singez (saupoudrez de farine) votre plan de travail et placez vos feuilles de raviolis

Badigeonnez les bords de celles-ci avec du jaune d'œuf pour assurer un collage parfait de la pâte

Au centre de vos raviolis, déposez une cuil. à soupe de chair de langouste puis refermez celles-ci avec une 2^{ème} feuille de raviolis, préalablement badigeonnée sur les bords de jaune d'œuf

Dans une assiette creuse, déposez vos raviolis et nappez de l'émulsion de lait de coco au curry vert

Servez aussitôt

Bon appétit