

Ravioles de Gambas au Gingembre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

Pour la pâte :

- FARINE DE BLE DUR 1.5 tasse
- OEUF(S) 1
- HUILE D'OLIVE
- EAU
- SEL

Pour la sauce :

- CREME FRAICHE 15 cl
- BOUILLON DE POULE 1.5 litres (1 cube)
- SEL
- POIVRE
- PIMENT (GARNITURE) qq cheveux d'ange
- MAIZENA

Pour la farce :

- GAMBAS 18-20
- GINGEMBRE 3 c à s + 1/2 c à s
- PIMENT D'ESPELETTE 1 petite c à café

Recette:

- Décongelez et décortiquez les gambas.
- Epluchez le gingembre et hachez-le finement.
- Dans un plat, placez les gambas coupées en 3 avec le gingembre, le piment d'Espelette, sel et poivre. Laissez mariner une trentaine de minutes.
- Confectionnez la pâte pour les ravioles (voir DI-53).
- Etalez la pâte avec la machine à pâte et placez une première feuille dans le moule à raviole.
- Posez au centre de chaque forme, un morceau de gambas avec le gingembre.
- Posez alors une seconde feuille de pâte par-dessus et divisez les ravioles.
- Dans une casserole, portez à ébullition le bouillon.
- Prélevez 15 cl bouillon pour la sauce.
- Dans un caquelon, faites fondre un peu de beurre et faites-y revenir le reste de gingembre. Ajoutez la crème puis le bouillon prélevé. Salez et poivrez. Passez cette sauce au mixeur puis filtrez et remplacez dans le caquelon. Liez-la avec un peu de maïzéna.
- Faites cuire les ravioles dans le bouillon restant pendant 3 minutes. Egouttez.
- Dans une assiette creuse, servez les ravioles surmontées de la sauce crème et de quelques cheveux d'ange de piment.
- Terminez en arrosant de quelques gouttes d'huile d'olive si vous aimez.

