



Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 queues de crevettes crues de taille 25/30
- 1 boîte de lait de coco 400 ml (seulement la partie solide)
- 40 feuilles de pâte de ravioli
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe de sauce de poisson
- De la farine (pour le plan de travail)
- 1 sachet de bouillon de crustacés (option)
- Ciboulette ciselée de 1 cm de longueur
- Feuilles de coriandre
- Poivre noir moulu
- 1 jaune d'œuf
- 1 emporte pièce

Les Ravioles - Etape 1.

- Décortiquer les queues de crevette, et couper dans le sens de la longueur le dos de la crevette pour enlever l'intestin noir. Lavez les crevettes, épongez-les avec du papier absorbant.

- Fariner votre plan de travail, mettre une feuille de pâte de ravioli et mettre une crevette sur la feuille ; poivrer et ajouter une feuille de coriandre, badigeonner autour de la pâte avec un peu de jaune d'œuf.

Mettre une autre feuille de pâte de ravioli au dessus et bien la coller avec la 1^{ère} feuille. Découper la raviole avec l'emporte-pièce pour donner une jolie forme.

Recommencer l'opération avec le reste des crevettes.

- Une fois toutes les ravioles confectionnées, les garder dans un plat, fariner chaque couche de ravioles pour qu'elles ne collent pas entre elles.

La Crème de coco - Etape 2.

- Dans une casserole, chauffer la crème de coco jusqu'à ébullition. Puis, ajouter la sauce de poisson.

La cuisson des Ravioles - Etape 1.

- Dans une casserole, mettre de l'eau à bouillir et ajouter le sachet de bouillon de crustacés. Le laisser infuser à feu très doux pendant 15 minutes.

Retirer le sachet du bouillon de crustacés de la casserole et le jeter. Remettre la casserole à feu vif.

- Quand le bouillon commence à bouillir, enlever la farine autour des ravioles et les faire cuire (c'est mieux de faire cuire les ravioles par petites quantités à la fois).

La Crème de coco - Etape 3.

- En attendant que les ravioles soient cuites, remettre la casserole de la crème de coco à chauffer. Ajouter le jus de citron.

La cuisson des Ravioles - Etape 2.

- Quand les ravioles commencent à flotter en surface du bouillon, laissez-les cuire encore 1 minute. Puis, les écumer et les poser sur un torchon propre.

Dressage.

- Répartir les ravioles dans les assiettes et napper avec la crème de coco.
- Parsemer de ciboulette ciselée

Astuces

- Souvent, les crevettes surgelées ne sont pas très croquantes !
« Je vous conseille fortement d'ajouter un peu de sel sur les crevettes, bien les mélanger et les laver à grande eau... Ceci rendra vos crevettes bien croquantes ! »
- Pour le bouillon de crustacés :
« Je trouve que cela donne un meilleur goût pour vos ravioles au lieu de simplement les faire cuire dans de l'eau chaude ! A défaut, vous pouvez aussi utiliser un cube Knorr. »