

RAVIOLE DE GAMBAS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 gr de gambas ou de langoustines

Pâte à raviole

250 gr de farine

1 cl d'huile d'olive

3 gros œufs

QS sel et poivre

Sauce crustacés

Voire les bases

Recette simplifiée

1 boîte de bisque de langoustines ou de homard

50 gr de crème fleurette

QS sel et poivre

PROCÉDÉ

Pâte à raviole

Dans un cul de poule, mettre la farine et une pincée de sel.

Battre les œufs en omelette et les ajouter à l'appareil, ajouter l'huile d'olive.

Pétrir 6 minutes sur une planche, mettre la pâte en boule, couvrir d'un film, laisser reposer 30 minutes.

Passer la pâte au laminoir, faire des bandes de pâte de 12 cm ou 8 cm de côté sur 40 cm.

mouiller tout au tour au bord de la pâte avec un pinceau humidifié

Répartir les crustacés, recouvrir avec la 2ème bande et découper à la roulette.

Dans une sauteuse d'eau bouillante, cuisson 5 minutes à feu vif.

Présentation

Servir sur assiette chaude les ravioles et napper de sauce

Vins conseillés par le Cellier Fougerais :

-Domaine de Malavieille, IGP Pays d'Oc blanc : Chardonnay, sauvignon, viognier et pointe de carignan blanc

-Domaine Jasci, Trebbiano d'Abbruzzo : 100% Trebbiano (ugni blanc en français)