

Ravioles de langoustines, sauce vierge

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 langoustines
50 g d'olives noires dénoyautées
1 paquet de pâtes à ravioles chinoises de forme carrée
2 citrons jaunes
1/2 botte de basilic
7 cl d'huile d'olive
1 branche de thym
1 étoile de badiane ou anis étoilé
1 jaune d'oeuf
12 pétales de tomates séchées
2 grosses tomates
50 g de parmesan en bloc
Sel et poivre du moulin

Enlever la tête des langoustines et les décortiquer délicatement. Retirer le boyau noir soit en incisant le dessus de la queue, soit en le tirant doucement. Réserver les langoustines au frais.

Réserver 12 feuilles moyennes de basilic et ciseler les autres.

Peler les tomates soit avec un épluche tomate soit en les ébouillantant quelques secondes (je ne l'ai pas fait préférant garder au maximum la couleur rouge de la tomate). Retirer les pépins et le coeur de la tomate et ne garder que l'extérieur. Couper la chair en petits dés.

Couper les olives noires en bâtonnets. Récupérer le jus d'1 citron et peler l'autre à vif pour prélever les suprêmes. Retailer ces suprêmes en 3 ou 4 morceaux.

Avec un économiseur faire des copeaux de parmesan.

Faire bouillir une casserole d'eau salée avec le thym et la badiane et un filet d'huile d'olive.

Étaler 12 carrés de pâtes sur le plan de travail et disposer les queues de langoustines sur chaque carré avec une feuille de basilic.

Battre le jaune d'oeuf avec une 1/2 c à s d'eau et avec un pinceau étaler le jaune autour de la langoustine sur la surface de pâte restante. Poser un autre carré sur le dessus et bien fermer les ravioles en faisant partir le maximum d'air. Prendre un emporte pièce et enlever l'excédent de pâte.

Dans un saladier faire la sauce vierge en mettant le jus du citron, du sel et du poivre, mélanger et ajouter l'huile d'olive, les dés de tomates, les bâtonnets d'olives noires, les dés de citron, le basilic ciselé.

Retire le thym et la badiane de la casserole d'eau bouillante et faire cuire les ravioles 3 mn puis les retirer et les égoutter.

Disposer 3 ravioles par assiette, accompagner de la sauce vierge, mettre 3 tomates séchées par assiette et parsemer de copeaux de parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>