
Ravioles de crevettes au curry vert

NIVEAU DE DIFFICULTE	TRES FACILE
TEMPS DE PREPARATION	20 MIN
TEMPS DE REPOS	0 MIN
TEMPS DE CUISSON	30 MIN
PORTIONS/PRIX	4 PERS /ENVIRON 15€ PLAT 3.75€/PORTION
NUTRITION	192 KCAL/PORTION

45g/24% GLUCIDE, 275g/45% DE LIPIDES ET 101g/31% DE PROTEINE



LISTE DES INGREDIENTS

Pour 16 Raviole(s)

- 400 g Chair de crevettes
- 1 Jus de citron vert
- 1 Zeste de citron vert
- 1 c. à café Coriandre fraîche
- 1 c. à café Sauce soja
- 1 c. à café Pâte de curry vert
- 1 c. à soupe Vinaigre de riz

Pour la sauce :

- 1 Échalote
- 1l Lait de coco
- 1l Bouillon de volaille
- 50g Beurre
- 1 peu de Piment d'Espelette

ETAPES DE LA RECETTE

1. Dans un saladier, mélanger la **chair des crevettes** avec le reste des ingrédients des ravioles : 1 Jus de **citron vert**, 1 **Zeste de citron vert**, 1 c. à café **Coriandre fraîche**, 1 c. à café **Sauce soja**, 1 c. à café **Pâte de curry vert** et 1 c. à soupe **Vinaigre de riz**.
2. Sur le plan de travail, répartir les **disques de pâte** et déposer au centre la préparation de chair de crevettes. Coller avec de l'eau puis former une demi-lune. Réserver de côté.
3. Dans une sauteuse chaude, verser un trait d'**huile d'olive** puis ajouter les **têtes de crevettes**. Les faire colorer et ajouter l'**échalote**. Ajouter le **beurre** et continuer la coloration jusqu'à l'obtention d'une jolie caramélisation. Verser le **lait de coco** et le **bouillon de volaille**, laisser **cuire 15 minutes**.
4. Au dernier moment, plonger les ravioles dans une casserole d'eau chaude quelques minutes, puis les égoutter.
5. Emulsionner la sauce avec un bras mixeur. Passer la sauce au chinois. Servir les ravioles avec la sauce chaude. Parsemer de **piment d'Espelette**.

Bon Appétit !!

