

## **BOUILLON EPICE AUX WONTON**



**Facile Préparation: 20mn Cuisson: 22 mn (20 + 2)**

**Pour 4 personnes:** 3 ravioli par personne

Pour les ravioli:

24 carrés de pâte à ravioli chinois (wonton)  
500 g de crevettes cuites  
1 càs de coriandre + 1/2 càc de gingembre râpé  
1 œuf entier+ un jaune  
2 càs de sauce soja, sel et poivre

Pour le bouillon:

1l de bouillon de légumes maison ou en cube  
1 échalote + 2 gousses d'ail écrasées  
1 petit piment coupé fin ou une belle pincée de piment d'Espelette  
Un morceau de gingembre frais (gros comme une phalange) et coupé en grosses rondelles  
1 petit piment coupé en petites tranches ou 1 pincée de piment d'Espelette  
1 càs de coriandre hachée + 1 càs de sauce d'huître  
2 blancs de poireaux  
Sel et poivre

Le bouillon:

Faire chauffer le bouillon en lui ajoutant l'échalote émincée, l'ail écrasé, le piment et le gingembre. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser bouillonner doucement une quinzaine de minutes. verser la sauce d'huître, bien mélanger, goûter et ajuster l'assaisonnement. Filtrer et réserver. Pendant la cuisson du bouillon, émincer finement les poireaux en bâtonnets après les avoir lavés, puis les faire cuire "al dente" dans un peu d'eau salée pendant 3 ou 4 mn, égoutter et réserver.

Les wonton:

Décortiquer les crevettes, les couper en morceaux, les mettre dans le bol du mixer (ou hacher à la main) et par petites impulsions, les hacher pas trop finement avec l'œuf entier, la sauce soja, le gingembre et la coriandre. Saler et poivrer, réserver.

Prendre les carrés de pâtes à ravioli, déposer un petit tas de farce de crevettes au milieu de la moitié des carrés, au pinceau, badigeonner le tour avec du jaune d'oeuf et fermer en appuyant bien avec un autre carré. Réserver.

**Finition:**

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et y plonger les wontons (ils sont cuits quand ils remontent à la surface. Lorsqu'ils sont cuits, les enlever délicatement à l'aide d'une écumoire et les poser quelques secondes sur une assiette recouverte d'un papier absorbant.

Réchauffer le bouillon avec les poireaux et la coriandre, le répartir dans les 4 assiettes et en les garnissant de 3 ravioli chacune.

Décorer éventuellement avec une crevette réservée et une feuille de coriandre.