



## CRABE ROYAL EN RAVIOLI A L'ECUME EXOTIQUE



**Facile**

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: 5 mn pour les coques**

**20 mn pour le bouillon**

**3 mn pour les ravioli**

### Pour 4 personnes:

#### Le bouillon:

1 l de bouillon maison (ou 1 cube de bouillon de volaille avec 1 litre d'eau)

1 morceau de gingembre gros comme la dernière phalange du pouce

2 bâtons de citronnelle

1 pincée de piment d'Espelette

1 gousse d'ail

2 pincées de curcuma

#### Les ravioli:

1 belle patte de crabe royal ou 1 boîte de crabe

Une dizaine de coques par personne

1 poivron rouge

2 càs de coriandre hachée

2 échalotes émincées

1 càs d'huile de sésame

3 càs de lait de coco (prendre la partie supérieure de la boîte assez épaisse qui ressemble à de la crème)

1 pincée de gingembre en poudre

Un paquet de pâte à ravioli chinois

1 jaune d'oeuf

#### L'émulsion:

½ pincée de lécithine de soja

25 cl du bouillon réservé

40 g de beurre

Sel et poivre

**Pour le bouillon** (peut être fait la veille): Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition avec le gingembre taillé en lamelles, la citronnelle coupée en 3 ou 4 morceaux, le piment, la gousse d'ail non épluchée et le curcuma. Saler. Dès que l'ébullition est atteinte, baisser le feu et laisser cuire pendant 20 mn. Laisser un peu refroidir, filtrer et réserver.



**L' accompagnement de coques:** Commencer par laver les coques plusieurs fois à grande eau avec du gros sel. Lorsqu'elles ont rendu tout leur sable, les faire ouvrir à feu vif dans une poêle. Dès qu'elles sont ouvertes, les laisser refroidir avant de les sortir des coquilles. Réserver. Filtrer le jus, l'ajouter dans le bouillon réserver.

**Le poivron:** Peler le poivron rouge à l'économe ou au Zyliss, le couper en 4, enlever les graines avant de le détailler en petits cubes. Faire cuire ces cubes dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais pas trop. Égoutter et réserver.

**Pour les ravioli:** La farce: Emietter la chair de crabe en gardant quelques morceaux un peu plus gros. Dans un saladier, mélanger cette chair avec l'huile de sésame, la coriandre hachée, la "crème" de coco, la pincée de gingembre et les échalotes. Bien mélanger en assaisonnant à volonté de sel et de poivre et même d'un petite pincée de piment.

Détendre le jaune d'œuf dans un ramequin avec un peu d'eau et au pinceau, badigeonner la face interne de la moitié des carrés de pâte. Sur ces feuilles, au milieu, déposer une boule de farce et recouvrir avec un carré en fermant bien les bords (On peut si on veut découper les raviolis à l'emporte pièce, en rond ou en ovale).

**Pour l'écume:** Prélever 25 cl de bouillon et le faire dans une casserole un peu large avec le beurre et la lécithine. Laisser bouillir 2 mn puis faire reposer au moins 5 mn. Emulsionner avec le mixer plongeant en aérant un maximum en faisant un va et vient avec la tête de l'appareil. Il est important que le liquide reste dans la casserole mais il ne faut pas qu'il soit trop chaud. Dès que la mousse se forme, l'enlever avec une cuillère et mixer à nouveau le liquide en répétant 2 ou 3 fois l'opération pour obtenir suffisamment de mousse.

**Finition et dressage:**

Porter le bouillon réservé à ébullition et dès que celle-ci est atteinte baisser le feu et pocher les ravioli pendant 2 minutes, en les cuisant en deux ou trois fois. Les sortir de la cocotte à l'écumoire et les poser quelques secondes sur un papier absorbant avant de les disposer sur l'assiette de service. Réchauffer un instant les coques et les dés de poivron rouge. Poser un peu d'écume sur les raviole et terminer par les coques et les poivrons.