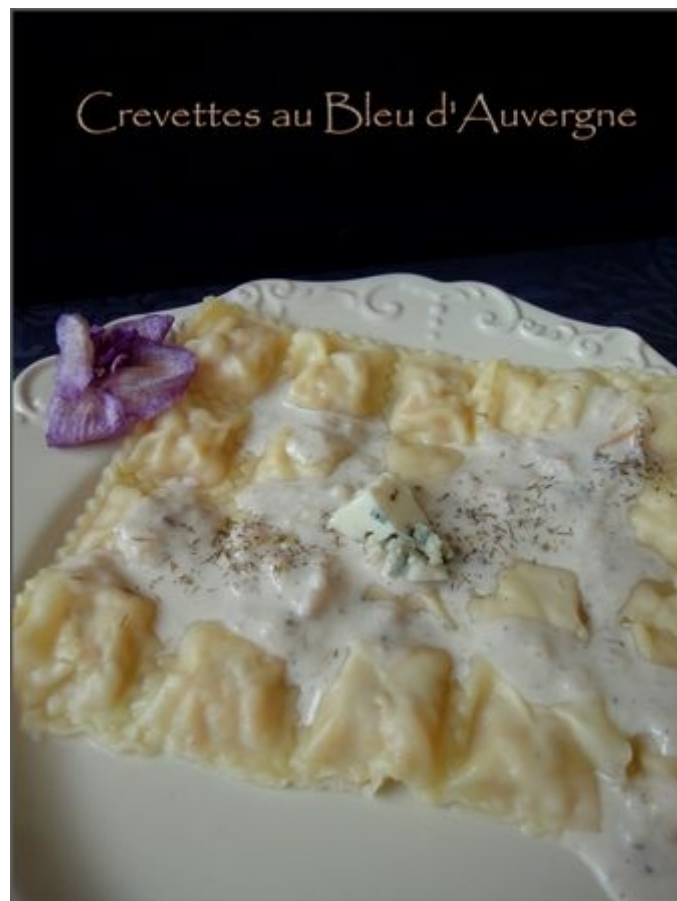


Période oblige, les crustacés sont de sortis ces derniers temps et je suis loin d'en être rassasiée!!!

Pour le menu du jour, j'ai choisi des langoustines. Pas simple à décortiquer lorsque l'on doit récupérer la chair des pinces..., mais c'est tellement bon !

Depuis que j'ai fais l'acquisition de mon moule à raviole, c'est devenu si simple d'en faire que je me laisse régulièrement tenter!

Cette fois-ci c'est une farce à base de langoustine et de bleu d'Auvergne qui m'a titillée les papilles...



La recette pour 4 personnes:

pour la farce:

- 400g de langoustines
- 2 càs de mascarpone
- 40g de bleu d'Auvergne

pour la pâte à raviole:

- 250g de farine
- 1 1/2 oeufs moyens (ou 1 gros oeuf)

- 1 càc de sel
- 80g d'eau

pour la sauce:

- 50g d'un mélange de fruits de mer (crevettes, moules, poulpes, calamars)
- 20cl de crème liquide allégée
- 1 cube ail & crème de Knorr

LA PÂTE A RAVIOLE

Mélanger la farine et le sel.

Dans un bol, battre les oeufs avec l'eau.

Verser cette mixture dans la farine puis pétrir 3-4 min afin d'obtenir une boule de pâte non collante et souple.

Laisser reposer dans un sac hermétique pendant 30 min au réfrigérateur.

PREPARATION DE LA FARCE

Décortiquer les langoustines pour un récupérer un maximum de chair.

Mixer celle-ci avec la mascarpone et le bleu d'Auvergne.

Réserver.

CONFECTION DES RAVIOLES

Détailler la pâte en 8 petites boules. Fariner le plan de travail et étaler une boule le plus finement possible.

Fariner le moule à raviole puis y déposer la plaque de pâte. Foncer légèrement la pâte dans les alvéoles.

Remplir chaque alvéole d'une demi càc de farce (attention cela ne doit pas déborder!)

Étaler finement une deuxième plaque.

Recouvrir la farce avec la seconde plaque de pâte puis passer le rouleau à pâtisserie dessus en

exerçant une légère pression.

Retourner le moule pour décrocher la plaque.

Terminer de découper individuellement les ravioles à l'aide d'une roulette.

Procéder ainsi avec les autres boules (4 plaques de ravioles au total).

Cuire les ravioles dans une eau bouillante pendant 3-4 min.

LA SAUCE

Faire revenir les fruits de mer dans une poêle avec un petit filet d'huile pendant 5 min. Ajouter la crème liquide et le cube Ail & Crème.

Laisser mijoter à feu très doux pendant 5-7 min ou jusqu'à épaississement de la crème.

Napper les ravioles avec cette sauce puis les servir bien chaudes.

Astuces: n'abusez pas du fromage car il est très fort et prendrait le dessus sur les langoustines!