

Obsiblué saisiés au bois de citron, Noix de Saint Jacques et Ravioles Coraillées, Légumes Printaniers (Chef Laurent Bunel)



Ingrédients :

Pour 4 personnes

20 Crevettes Obsiblué
4 bâtons de Citronnelle Thaï
4 Noix de Saint Jacques
4 fenouils fane
4 navets fane
200 gr de petits pois Ecosais
200 gr de pâte à Ravioles
1 petite feuille de Basilic Frais
5 cl de Cognac
10 cl de vin blanc de Provence
20 cl de crème liquide
10 cl d'huile d'olive
1 petite carotte – 1 petite
Oignon blanc
50 gr de poireau
5 lamelles d'algue Kombu
50 cl de bouillon de légumes
4 fleurs de ciboulette

Le Crémeux de Crevettes

Décortiquer les crevettes têtes et queues en prenant soin de réserver le corail que l'on utilisera pour les Ravioles. Saisir à l'huile d'olive les têtes et carapaces, ajouter carotte, oignon, poireau, coupés en brunoise. Suer pendant 5 minutes. Flamber au Cognac. Ajouter le vin blanc et mouiller avec la crème et ajouter de l'eau à hauteur. Cuire 30 minutes à petit bouillon. Filtrer et réserver au chaud.

Les Ravioles

Utiliser 8 crevettes Obsiblué décortiquées et les tailler en morceaux. Ajouter le corail des crevettes, la feuille de basilic ciselée, sel et poivre du Moulin, ainsi que 2 lamelles d'Algue Kombu taillées en filament. Etaler la pâte à Raviole finement, déposer les crevettes taillées pour réaliser 4 Ravioles, rabattre la pâte et les découper en triangle. Cuire, dans une eau bouillante salée, les petits pois, les fenouils et les navets, rafraichir. Saisir à l'huile d'olive les Noix de Saint Jacques et les crevettes piquées d'un bâton de citronnelle (juste Aller/Retour). Cuire les ravioles dans un bouillon de légumes pendant 4 minutes. Rouler les légumes à l'huile d'olive et les chauffer sans coloration, assaisonner. Chauffer et mixer le crémeux de crevettes. Rectifier l'assaisonnement. Dresser harmonieusement. Terminer avec les lamelles d'algues Kombu taillées en filament puis les fleurs de ciboulette.