

Ravioles de gambas, sauce curry coco, emincé de mangue et pomme granny

Cette recette est grandement inspirée d'une recette de Philippe Etchebest que j'ai vue dans une de ses émissions TV. Malheureusement les dosages n'étaient pas indiqués ... Pourtant elle m'a donné l'eau à la bouche et je vous en livre aujourd'hui mon interprétation.

Elle est facile à faire, très goûteuse et fera une sublime entrée lors d'un repas de fête ou tout simplement pour se faire plaisir!

Vous pouvez également proposer ce plat en amuse bouche (une raviole par personne) ou en plat (3 à 5 ravioles par personne) accompagné d'un peu de riz au jasmin.



Ravioles de gambas, sauce curry coco, emincé de mangue et pomme granny

Vous aimez la cuisine de Philippe Etchebest? Vous aimerez aussi sa « Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne ». Retrouvez la recette en cliquant [ici](#).

Ingrédients (pour une entrée prévues pour 6 personnes):

Pour 3 ravioles par personne pour une entrée

- un sachet de pâte à ravioles asiatiques (un sachet contient environ 80 carrés donc de quoi faire 40 ravioles)
- une douzaine de gambas
- 1 échalote
- une demi mangue
- une demi pomme granny smith
- 20 cl de lait de coco
- 20 cl de fumet de poisson (si possible fait maison...)
- 6 bâtons de citronnelle
- des feuilles de coriandre ou pour plus d'originalité de la mélisse citronnée



Ingrédients

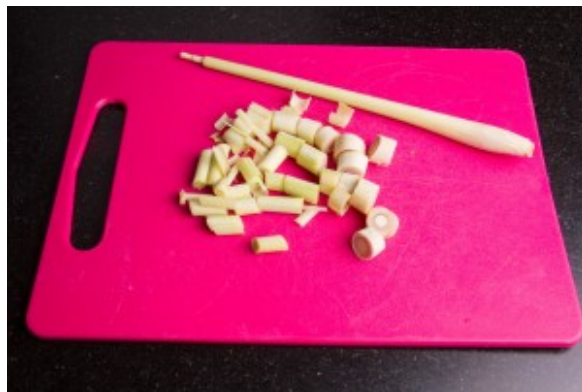
Préparation:

- Épluchez les échalotes et coupez-les très finement.



Ciselez les échalottes

- Coupez les bâtons de citronnelle en tranches fines. En coupant en petits morceaux, vous réduisez le temps de cuisson et l'aliment va plus facilement libérer ses arômes.



Coupez la citronnelle

- Ciselez la mélisse (ou la coriandre). Gardez en quelques feuilles entières pour le dressage.



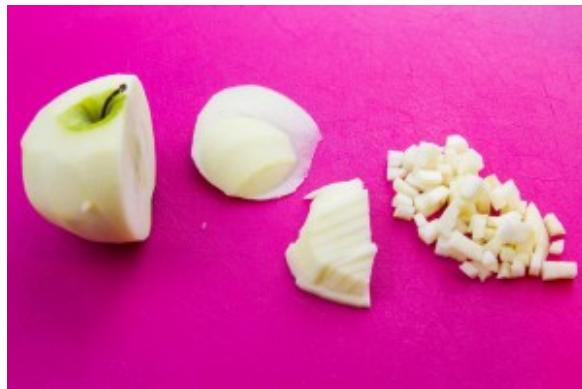
Ciselez la mélisse

- Coupez la mangue en tout petits morceaux (brunoise de 2 mm sur 2 mm).



Coupez la mangue en cubes

- Pelez la pomme et faire de même: petite brunoise.



Coupez la pomme en petits dés

- Mélangez la mangue et la pomme en ajoutant quelques gouttes de citron pour éviter que la pomme ne noircisse. Réservez au frais.



Mélangez la mangue et la
pomme

- Décortiquez les gambas: ôtez les têtes (dont vous aurez besoin pour la sauce) et les carapaces.



Décortiquez les gambas

- Coupez chaque gambas en quatre morceaux. Gardez une gambas entière par convive.



Coupez chaque gambas en
quatre morceaux.

- Mélangez les morceaux de gambas avec une partie de la mélisse ciselée (ou de la coriandre). Réservez les gambas au frais.



Mélangez les morceaux de gambas avec une partie de la mélisse ciselée

- Faites revenir les échalotes, la citronnelle et les têtes de gambas dans un peu de beurre pendant environ 5 minutes.



Faites revenir les échalotes, la citronnelle et les têtes de gambas

- Puis ajoutez le curry, le lait de coco et le fumet de poisson. Chauffez à feu doux pendant environ 10 mn.



Puis ajoutez le curry, le lait de coco et le fumet de poisson

- Ôtez du feu et incorporez la mélisse (ou la coriandre) : laissez infuser 10 minutes hors feu.



Infusez la mélisse hors du feu

- Passez la sauce au chinois en écrasant bien avec une cuillère pour en extraire tous les sucs. Réservez la sauce au frais.



Passez la sauce au chinois en écrasant bien

Passons maintenant à la confection des ravioles.

- Posez quelques morceaux de gambas au milieu d'un carré de raviole. Puis à l'aide d'un pinceau mouillez les bords de la raviole avec un peu d'eau.



Posez quelques morceaux de gambas au milieu du carré de raviole

- Posez alors un autre carré de raviole par dessus et collez bien les bords en chassant le plus d'air possible (si vous laissez trop d'air les ravioles vont flotter à la surface de leur bain de cuisson). A l'aide d'un emporte pièce rond découpez les ravioles et pincez bien les bords entre deux doigts pour bien le fermer.



Posez alors un autre carré de raviole pardessus et collez bien les bords

- Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface lisse et légèrement farinée.



Réservez les ravioles au fur et à mesure

Cuisson: Juste avant de servir!

- Dans une grande casserole d'eau bouillante faites cuire les ravioles: 60 secondes suffises! Égouttez les bien.



Faites cuire les ravioles

- En même temps cuisez à feu doux avec un peu de beurre les gambas entières que vous avez réservées: une minute de chaque côté suffit. Salez et poivrez.



Cuisez à feu doux avec un peu de beurre les gambas entières

Dressage

- Réchauffez la sauce au micro onde.
- Dans un joli bol déposez une cuillerée de mangue et pomme.



Déposez une cuillerée de
mangue et pomme

- Puis nappez avec de la sauce réchauffée.



Nappez avec de la sauce

- Déposez les ravioles et posez au dessus une gambas.
Remettez un peu de sauce et décorez avec quelques
feuilles de menthe (ou coriandre). C'est prêt!



Déposez les ravioles et
posez au dessus une gambas

Astuces:

- Faites préchauffer vos bols de présentation au four à 60°. Vous garderez ainsi plus longtemps le plat au chaud.
- Vous pouvez proposer ce plat en amuse bouche (une raviolle par personne) ou en plat (5 raviolles par personnes) accompagné d'un peu de riz au jasmin.