BROCHETTE DE RAVIOLES POÊLÉES, *Velouté de petits pois et crevettes marinées*

Apéritif | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 35 MIN | *Cuisson* 25 MIN

INGRÉDIENTS

?Pour le velouté de petit pois :

- 200 g de petits pois écossés
- 1oignon
- 20cl de bouillon de volaille
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pointe de couteau de piment de d'Espelette

Pour les crevettes marinées :

- 20 crevettes cuites
- Un bouquet de persil, du basilic et de la ciboulette
- Une échalote
- Un citron
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- **Ravioles à poêler au fromage frais basilic de Provence Saint Jean**

RECETTE

?Préparation

- Préparer le velouté en faisant cuire les petits pois jusqu'à ce qu'ils deviennent très tendres, puis les mixer.
- Ciseler finement l'oignon et l'ail. Verser l'huile d'olive dans une casserole. Ajouter les oignons et l'ail et les faire revenir sans coloration. Laisser cuire 1 minute. Ajouter environ 20 cl de bouillon de volaille. Saler au gros sel, ajouter le piment d'Espelette. Cuire à frémissements pendant 10 minutes. Mixer la préparation puis saler et poivrer.
- Décortiquer les crevettes et les placer dans un plat.
- Émincer finement l'échalote, le persil, le basilic et la ciboulette. Mélanger le citron, l'huile d'olive, l'échalote, les herbes et assaisonner les crevettes avec cette marinade. Recouvrir le plat de film étirable et placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Poêler les ravioles pendant 5 à 7 minutes à feu vif, saler poivrer.
- Pour le montage, alterner sur une brochette les crevettes et les ravioles. Déposer le pic sur les verrines de velouté de petit pois. Servir bien chaud.

ASTUCE

?