

VELOUTÉ DE PETITS POIS, *brochette de ravioles poêlées aux crevettes marinées*



Apéritif



Ravioles



N^o. portions
4



Préparation
35 MIN



Cuisson
25 MIN



INGRÉDIENTS

Pour le velouté de petit pois :

- 200 g de petits pois écossés
- 1 oignon
- 20cl de bouillon de volaille
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. 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 basilic Saint Jean

RECETTE

PRÉPARATION

Préparer le velouté.

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 min.

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 1h.

Cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes.

Poêler les ravioles avec du beurre jusqu'à légère coloration, 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.