RAVIOLES DU DAUPHINÉ *langoustines, carottes et émulsion coco citronnelle*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	35 MIN	50 MIN



INGRÉDIENTS

- **Une barquette de Ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 2 carottes
- 1 Oignon
- 2 bâtons de citronnelle
- 3 cm de Gingembre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 30cl de bouillon de volaille
- 20cl de lait de coco
- Sel, poivre
- 40g de beurre
- 12 langoustines
- Pour le dressage : zestes d'un citron vert

RECETTE

Préparation

- Préparer votre bouillon de volaille en faisant fondre un cube dans une casserole d'eau bouillante. Réserver.
- Décortiquer les langoustines (vous pouvez laisser les queues) puis réserver au frais.
- Eplucher et ciseler l'oignon. Eplucher et râper le gingembre. Retirer les premières feuilles des bâtons de citronnelle et les détailler en fines rondelles. Peler les carottes et les détailler finement. Dans une casserole, faites revenir les oignons, le gingembre et la citronnelle dans l'huile d'olive. Ajouter les graines de coriandre puis le bouillon chaud. Saler, poivrer et verser le lait de coco. Mélanger.
- Laisser mijoter le tout durant 20 à 30 minutes, sur feu doux pour que les parfums se mélangent bien. Ajouter les carottes et poursuivre la cuisson encore 3 minutes.
- Plonger les langoustines pendant 2 minutes. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Filtrer la sauce obtenue, au chinois, puis incorporer le beurre froid en fouettant pour créer une émulsion.
- Poêler les langoustines avec une noisette de beurre.
- Faire cuire les ravioles une minute dans de l'eau frémissante.
- Pour le dressage placer les ravioles Saint Jean au centre de l'assiette avec de la sauce, disposer les langoustines et mettre de l'écume tout-autour de vos ravioles. Finir avec des zestes de citron vert.