

L'hÉTÉROCLITE

Saveurs d'ici et d'ailleurs

RAVIOLES DE GAMBAS AU COMBAWA ET ÉCUME DE SAFRAN

Pour 4 personnes, il vous faut :

- 20 pièces de gambas ou crevettes tigrées (calibre : 30\40)
- 1 paquet de feuilles de ravioles (on les trouve sur les marchés chinois)
- 1 citron cumbawa
- 1 jaune d'œuf
- sel poivre
- 30cl de lait
- 50 gr de crème liquide
- 2 cubes de fumet de poisson (ou une petite cuillère à soupe de fumet en poudre)
- 6 gr de lécithine de soja
- 2 gr de safran

Coupez les crevettes en dés, râpez le combawa et ne conservez que la peau pour le mélanger avec les crevettes. Salez et poivrez le tout. Avec le jaune d'œuf, collez la raviole.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. Ajouter les cubes de fumets de poisson et 5cl d'eau, retirez du feu. Incorporer les 6 gr de lécithine de soja et le safran à l'aide d'un mixer, émulsionner la sauce autour de 50 degrés et récupérez l'écume de safran en surface.

Pour cuire les ravioles, mettez l'eau à bouillir et plongez-les dans l'eau. Laisser cuire 3 min de chaque côté. Servez le tout dans une assiette creuse.