

Raviolis aux crevettes et aux champignons

Portions: 8

PÂTE A RAVIOLIS

500 grammes farine

5 oeufs

Huile d'olive

500 grammes champignon frais

500 grammes crevettes

1 décilitre huile d'olive

4 échalotes

Basilic

1 décilitre crème concentré de tomate

25 grammes beurre

1 carotte

1 décilitre vin blanc

PRÉPARER LA PÂTE: mélanger la farine avec les oeufs, le sel et l'huile d'olive dans un batteur. Réserver au frais.

Décortiquer les crevettes et garder les carapaces. Préparer la sauce, revenir les carapaces de crevettes à l'huile d'olive très chaude, ajouter les échalotes hachées et les carottes (tailler en morceaux) déglacer au vin blanc, ajouter le concentré de tomate et les branches de basilic, mouiller à hauteur, assaisonner. Cuire doucement pendant 30 m. passer la sauce, crémier et monter au beurre.

Laver les champignons, les couper en petits morceaux, les revenir vivement avec de l'huile d'olive, ajouter les échalotes ciselées et assaisonner, réserver.

Préparer la farce: tailler les crevettes en petit dés, mélanger avec une partie des champignons et le basilic ciselé, assaisonner.

Étaler finement la pâte à raviolis à l'aide d'un laminoir, tailler des cercles avec un emporte pièces, disposer la farce au milieu, avec un pinceau mouiller autour et refermer avec un autre disque.

Pocher les raviolis dans de l'eau chaude salée pendant 3 min.

© L. Thierry

<http://www.ermann.com>