



GROSSES RAVIOLES DE LANGOUSTINES AU CURRY DOUX



Pour 6 personnes:

- 18 ou 24 langoustines (selon que ce plat est une entrée ou un plat principal)
- 1 paquet de pâte à raviolis
- 1 jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau
- 4 courgettes assez minces
- 150 g de beurre ½ sel bien froid et coupé en petits morceaux
- 1 citron
- 3 cl d'eau
- 1 belle càc de curry de madras

Décortiquer entièrement les langoustines. Les assaisonner de sel et de poivre. Les réserver au frigo. Poser la moitié des feuilles à raviolis nécessaires sur le plan de travail. Badigeonner chacune d'elle avec le mélange œuf-eau.

Les raviolis:

Sur chaque feuille, poser, bien au milieu, une langoustine et recouvrir avec une autre feuille. Découper avec un emporte-pièce et vérifier que les bords sont bien soudés.

Les légumes:

Faire des tagliatelles de courgettes et les blanchir rapidement dans de l'eau salée, juste pour les attendrir, un peu. Les passer immédiatement sous l'eau froide pour conserver leur belle couleur verte les égoutter et réserver.

Faire bouillir un grande cocotte d'eau salée et pendant qu'elle bout, préparer la sauce:

La sauce:

Dans une petite casserole, faire bouillir les 3 cl d'eau. En fouettant sans arrêt pour émulsionner, ajouter le beurre petit à petit (cela va très vite), poivrer un peu, ajouter le curry et jus de citron. Réserver.

Finition et dressage:

Pocher les raviolis dans la cocotte (2 à 3 mn selon la taille des langoustines). Les égoutter sur un linge avant de réchauffer les "tagliatelles" pendant quelques secondes. Disposer le tout joliment dans une assiette et napper de sauce au curry.