

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Tortelli au crabe et aux champignons

Cette recette fait suite au [Feuilleté de crevettes aux champignons](#) sauf qu'elle est totalement revisitée par mes soins. La base est la même mais j'ai choisi de travailler les champignons en **duxelles**, d'y ajouter un ingrédient de choix, le **crabe royal** et bien sûr de vous présenter une nouvelle recette à base de **pâte à wonton**.



10 champignons de Paris 1 échalote 100 g de crabe 40 feuilles de wonton 6 crevettes crues 1 cs d'Armagnac 2 cs de Madère	200 ml de crème 1 gousse d'ail 40 g de gingembre Beurre Huile d'olive Sel - Poivre Gros sel Sésame blanc & noir
--	--

Epluchez l'**échalote**, ciselez-la très finement. Coupez le pied des **champignons** et hachez finement les têtes.

Dans une poêle, faites fondre une noix de **beurre** et un peu d'**huile** (pour qu'il ne noircisse pas). Faites revenir l'échalote. Ajoutez les champignons hachés. Assaisonnez avec **sel** et **poivre**. La **duxelles** est prête lorsque la préparation est bien sèche. Mettre de côté. La duxelles sèche se prépare normalement avec un mélange d'échalote et d'oignon mais je la préfère ainsi.

Epluchez l'**ail** et le **gingembre**. Râpez le gingembre. **Décortiquez** les crevettes.

Dans un sautoir, faites chauffer l'**huile d'olive**. Ajoutez l'ail en purée et le gingembre râpé. Ajoutez les **têtes de crevettes concassées** et les **pieds de champignons**. Lorsque les têtes sont colorées, ajoutez le **Madère** et l'**Armagnac**. Vous pouvez flamber si vous le souhaitez.

Versez la **crème** et faites épaissir légèrement pendant 7 à 10 minutes à feu doux.

Passez la sauce au **chinois étamine**, foulez pour récupérer tous les sucs. Gardez la sauce au chaud, assaisonnez de **sel** et de **poivre**. La sauce ne doit pas être trop épaisse, seulement napper les tortelli.

Découpez la pâte à l'aide d'un **emporte-pièce rond**. Préparez **5 tortelli aux champignons** et **5 tortelli au crabe** par personne. Fermez en humidifiant la pâte et **chassez l'air**. Il n'est pas nécessaire d'assaisonner le crabe.

Faites chauffer une **casserole d'eau salée**. Faites chauffer dans une poêle une noix de beurre pour cuire les **crevettes crues**. Faites cuire les tortelli **3 minutes**.

Dressez vos assiettes. Déposez les tortelli, versez la sauce. Décorez avec une **crevette** et du **sésame blanc & noir**.

Le plat n'attend pas, régaliez-vous.