



RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS ET AUX CREVETTES

pour 4 personnes :

2 paquets de feuillets de raviolis asiatiques - 1 grosse échalote - 1 sachet de 200g de crevettes décortiquées (élevées au Vietnam) - 1 sachet de poêlée de champignons à la forestière - sel - poivre - 1 càs crème liquide entière - 1 jaune d'oeuf pour coller –

Décongeler les crevettes, les égoutter et les couper en 2. Décongeler les champignons, les essorer et les sécher à l'aide de feuilles d'essuie-tout. Hacher finement au couteau l'échalote et les champignons. Dans un saladier, mélanger l'échalote et les champignons en ajoutant la crème. Saler, poivrer.

Sur le plan de travail, étaler les feuillets de ravioli par rangées. Sur tous ceux d'une rangée, poser la valeur d'une cuillère à café bien bombée du hachis, poser la moitié d'une crevette dessus. A l'aide d'un pinceau passer autour le jaune d'oeuf. Poser le 2ème feuillet dessus en appuyant autour. Placer un emporte-pièce en appuyant très fort. Enlever la pâte excédante. Réserver. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients (personnellement, j'ai pu en faire 30).

Dans une casserole, chauffer 30cl de crème liquide entière, assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade moulue. Laisser légèrement épaissir.

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Lorsque l'eau bout fortement, verser tous les ravioli. Compter 5 minutes à partir de la nouvelle ébullition.

Servir immédiatement en versant sur le dessus la sauce chaude.