

Voici une nouvelle recette à tendance asiatique dans ma petite collection. Celle-ci s'accorde très bien avec le froid actuel qui s'est abattu sur toute l'Europe! Il s'agit d'une soupe de ravioles, elle est très parfumée !

Les amateurs de ce genre de cuisine apprécieront sans aucun doute, par contre elle nécessite l'emploi d'ingrédients que l'on ne trouve pas forcément au supermarché traditionnel...



### La recette pour 4 personnes:

#### pour les ravioles:

- 1 filet de pangas (~ 200g)
- 200g de crevettes
- 1 pointe de couteau de pâte de crevette\*
- 1 noix de galanga\* (ou de gingembre)
- 1/2 càc de citronnelle en poudre\*
- 1 càc de sauce à raviole\* (à base de sauce soja, sucre, vinaigre, ail et huile de sésame)
- 1 paquet de feuilles de raviole\*

#### pour le bouillon de cuisson:

- 1 marmite de légumes Knorr (ou 1 cube de bouillon de légumes)
- 1 pointe de couteau de pâte de crevette\*
- eau salée

pour la soupe:

- 1 L d'eau
- 2 KubOr
- 1 càc de pâte de curry jaune\*
- 1 càc d'huile de sésame
- 1 1/2 càs de sauce à raviole\*
- 4 champignons noirs
- 1 carotte
- quelques graines de sésame blond
- quelques graines de fénugrec
- quelques filaments de shitaké \*

## CONFECTION DES RAVIOLES

Mixer les crevettes décortiquées avec le filet de panga afin d'obtenir une pâte compacte.

Ajouter le galanga râpé, la citronnelle, la pâte de crevette et la sauce à raviole.

Laisser mariner 1h.

Badigeonner les feuilles à raviole avec un pinceau et de l'eau.

Les garnir avec 1 càc de farce.

Refermer les ravioles telles des aumonières ou bien coller une deuxième feuille pour une forme plus conventionnelle.

Réserver.

## PREPARATION DE LA SOUPE

Dans un casserole, faire bouillir 1L d'eau avec les KubOr. Ajouter la pâte de curry, l'huile de sésame et la sauce à raviole.

Réhydrater les champignons noirs dans un bain d'eau froide puis les couper grossièrement avant

de les plonger dans le bouillon.

Râper des bandes de carotte à l'aide d'un économe et les ajouter au bouillon.

Revoir l'assaisonnement et ajouter le fenugrec, les filaments de shitaké et les graines de sésame.

Laisser bouillir 10 min minimum.

## CUISSON ET DRESSAGE

Dans une seconde casserole, préparer le bouillon de légume (cube ou marmite) et y ajouter la pâte de crevette. Faire bouillir.

Plonger quelques ravioles dans le bain bouillonnant. Laisser cuire 7-8 min.

Procéder ainsi pour l'ensemble des ravioles.

Dans un bol ou une assiette creuse, verser quelques louches de soupe puis y ajouter 4-5 ravioles.

Servir aussitôt.

**Astuces:** *les ravioles comme toutes pâtes rejettent de l'amidon lors de la cuisson c'est pourquoi il est important de faire une cuisson en dehors de la soupe...*

*Si vous souhaitez préparer cette recette quelques heures avant, c'est possible mais je vous conseille de cuire les ravioles au dernier moment ou bien de les conserver (cuites) en dehors de la soupe jusqu'au moment de servir...*

**Légende:**

*\* signifie : disponible en épicerie asiatique ou chez Tàng Frères (Paris 11ème ou Pantin (93))*