

Ravioles de Gambas à la Normande

Ustensiles :

- Une grande sauteuse
- Une grande casserole
- Une passoire ou un chinois
- Deux couteaux de cuisine
- Une assiette
- Un plateau
- Du papier sulfurisé
- Une spatule en bois

Ingrédients :

- 20 gambas surgelées ou non
- Un petit pot de crème fraîche de Normandie
- Une échalote moyenne
- Un demi-oignon
- Une petite gousse d'ail
- 7 cl à 10cl de calva (pour flamber et pour le reste de la recette)
- Une bonne noix de beurre salé
- Une cuillère à soupe d 'huile
- Une petite pincée de thym
- Une pointe de couteau de curry
- Sel
- Poivre
- 2 Paquets de feuilles à raviolis frais ou à lasagnes

– 1 œuf

Faire décongeler les gambas tranquillement pendant environ de 1/2h à 3/4h.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon, l'échalote et l'ail. Couper finement l'oignon et faire de même avec l'échalote.

Par contre en ce qui concerne l'ail penser à enlever le germe qui est au centre car c'est indigeste, puis le couper en très petits morceaux.

Dès que les gambas sont pratiquement décongelées, décortiquer les pour ne conserver que le corps et les têtes. Attention, il faut penser à inciser le dos de chaque Gambas sur toute la longueur afin d'enlever l'estomac (le long tube noir ou marron orange qui part de la tête à la queue).

Puis enlever les têtes (les réserver) et couper les gambas en tronçons épais avant de les réserver.

Faire chauffer la sauteuse dans laquelle il faut déposer le beurre et l'huile.

Quand la sauteuse est bien chaude, y verser l'oignon, il doit cuire en premier. Dès qu'il a pris de la couleur, remuer et verser l'échalote et dès qu'elle est translucide ajouter l'ail.

Bien mélanger.

Ajouter les Gambes découper et bien remuer. Elles vont commencer à prendre une couleur rosée. A ce moment-là, verser 5cl de calvados et faire flamber.

Mélanger et là vous pouvez ajouter deux grosses cuillères de crème fraîche.

Ajouter la pincée de thym, la pointe de curry, saler et poivrer pour rectifier l'assaisonnement et mélanger à nouveau.

Laisser cuire deux ou trois minutes et retirer les gambas et réserver les.

Verser dans la sauteuse les têtes de gambas et les laisser cuire à feu moyen, elles vont aussi rosir et vous allez pouvoir les écraser afin que tous les sucs se concentrent. Rajouter la moitié du restant de calvados, une grosse cuillère de crème et un demi verre d'eau (verre à moutarde) et laisser mijoter encore 5mn afin de laisser réduire, rectifier l'assaisonnement au besoin.

Vous allez pouvoir passer le contenu de la sauteuse au chinois ou dans une grosse passoire.

Bien écraser le contenu dans cette dernière afin de récupérer un maximum de jus et réserver.

Prendre les gambas, les mettre dans le mixeur ajouter une cuillère à soupe de calvados, deux cuillère à soupe de sauce et une cuillère a soupe de crème et une grosse cuillère à soupe de bon emmental ou gruyère.

Mixer pour avoir une farce épaisse et goûter au besoin.

Prendre les feuilles de pâte à lasagne et à l'aide d'un emporte-pièce façonner les ravioles.

Découper des cercles ou carrés tous de même taille.

Prendre deux découpes de pâte pour faire une première raviole.

Déposer une cuillère à café de farce au cœur d'une découpe de pates, badigeonner le tour avec le jaune d'œuf battu et couvrir d'une autre pièce de pâte et presser tout autour pour chasser l'air et former la raviole. Faire de même jusqu'à épuisement des découpes de pates.

Laisser reposer les ravioles pendant au moins une demi-heure bien à plat sur la feuille de papier sulfurisé.

Après le temps de repos, faire bouillir de l'eau et cuire les ravioles deux- trois minutes pas plus.

Servir chaud, napper de sauce. Servir avec un bon vin blanc sec.

Vous pouvez aussi mettre un peu de parmesan râpé dessus.