



Bouillon asiatique won ton aux coquillages

Ingrédients pour un bouillon pour 4 personnes

- 16 feuilles de pâte à raviolis won ton (disponibles en épiceries asiatiques)
- 16 couteaux
- 300 g de palourdes
- 300 g de moules
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 1 jaune d'oeuf
- Fanes de 4 jeunes oignons

Pour la farce

- 16 Scampis crus décortiqués
- 1 œuf entier
- 1 cm de gingembre râpé
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 fanes de jeunes oignons
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

Pour le bouillon

- 1 litre de bouillon poule **NON assaisonné**
- 1/2 tasse à espresso de sauce Hoisin
- 1/2 tasse à espresso de sauce huître

- 1/2 tasse à espresso de sauce poisson
- 1/2 tasse à espresso de sauce soja
- 1/2 tasse à espresso de vinaigre de riz à sushis (plus sucré que le vinaigre de riz classique)
- 1 bâton de citronnelle écrasé
- 2 morceaux d'1 cm de galanga OU 3 morceaux d'1 cm de gingembre
- 2 gousses d'ail éclatées avec la peau
- 1 échalote coupée dans le sens de la longueur en 2 avec la peau
- 1 trait de Porto rouge
- 2 blancs d'oeuf

Préparation

Le bouillon

1. Faites chauffer le bouillon de volaille, ajoutez les sauces asiatiques, les aromates, le doigt de Porto à frémissement.
2. Stoppez le feu et laissez infuser le plus longtemps possible.
Max le prépare la veille.

Les coquillages

1. Faites revenir les couteaux, les moules et les palourdes dans de l'huile, jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent. Ne pas les cuire trop car ils continueront à cuire dans le bouillon.

La farce

1. Mixez la chair des scampis crus avec l'œuf entier, la gousse d'ail émincée, le gingembre râpé, une pincée de piment d'Espelette et 3 pincées de mélange sel-poivre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte ;
2. Ajoutez-y les fans d'oignons coupés en fines rondelles et placez la préparation dans une poche à douille.

Les ravioles

1. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf ;
2. A l'aide d'une poche à douille, farcissez chaque raviole avec un peu de farce de scampis et quelques coquillages cuits et coupés en morceaux (gardez-en quelques morceaux pour le dressage) ;
3. Refermez les ravioles en soudant bien les bords, n'hésitez pas à repousser la farce à l'intérieur avec le pouce ;

4. Cuire les ravioles à l'eau bouillante environ 3 minutes.

Finitions

1. Réchauffez le bouillon débarrassé des morceaux jusqu'à ébullition ;
2. Clarifiez le bouillon en ajoutant 2 blancs d'œuf montés légèrement et mélangez au fouet ;
3. Faites cuire généreusement le bouillon afin que le blanc d'œuf aspire toutes les impuretés puis passez-le bouillon au chinois ou dans un « torchon ».

Dressage

1. Déposez 3 won ton dans un grand bol, garnissez avec quelques morceaux de coquillages décortiqués ;
2. Nappez avec un peu de bouillon ;
3. Terminez avec quelques coquillages entiers cuits.