



Lasagne à l'encre de seiche et crevettes nobashi

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 gr de farine
- 2 œufs entiers + 4 jaunes d'œufs
- 8 gr d'encre de seiche liquide
- 500 gr de crevettes nobashi (au rayon surgelé)
- 150 gr de wakame déjà préparé (algue japonaise)
- 500 gr de crevettes grises
- 3 échalotes
- 1 carotte
- Huile d'olive
- 20 gr de beurre
- Lait froid
- 2 c à s de farine
- 2 gousses d'ail
- 5 grains de poivre noir
- quelques queues de persil
- 2 c à c de concentré de tomates

La préparation

1. Pour la pâte à ravioles, mélangez la farine, l'œuf entier battu, la poudre de cacao et les jaunes d'œufs dans un saladier. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrez et laissez reposer la pâte 1 h. ;
2. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez les échalotes et la carotte coupés en morceaux. Faites suer, ajoutez les crevettes grises entières. Laissez bien colorer et ajoutez les queues de persil, le concentré de tomates, les grains de poivre, les gousses d'ail et mouillez à hauteur. Laissez tirer sans faire bouillir pendant 1 heure. Passez ensuite le bouillon au chinois, rectifiez l'assaisonnement et faite réduire de 2/3 ;
3. Après la pose, sur un plan de travail fariné, étendez la pâte au rouleau à pâtisserie la pâte le plus finement possible en lui donnant la forme d'un rectangle ;
4. Passez-la au laminoir en choisissant l'épaisseur la plus large au premier passage et en diminuant d'une valeur à chaque passage jusqu'à descendre au niveau le plus fin. Entre chaque étape, plier la pâte sur elle-même de manière à ne pas la casser et farinez-la si elle colle aux rouleaux du laminoir ;
5. A l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, découpez des rectangles de pâtes et faites-les cuire à l'eau bouillante salée. Egouttez et mettez-les dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Lorsqu'elles les rectangles sont froids, épongez-les et réservez ;
6. Salez et poivrez les crevettes nobashi et saisissez-les (à l'exception de 4) 1 minute de chaque côté dans un peu d'huile. Ôtez les queues et coupez-les dans le sens de la longueur ;
7. Le montage de la lasagne : tapissez le fond l'emporte-pièce rectangulaire d'un rectangle de pâte, couvrez la pâte de crevettes et celles-ci d'un peu de wakame. Répétez plusieurs fois en terminant pas la couche de crevette. Coupez au couteau ce qui dépasse de l'emporte-pièce et emballez dans du film alimentaire ;

8. Préparez une béchamel au bouillon de crevettes en réalisant un roux avec les 25 gr de beurre et les 2 c à s de farine. Laissez le roux bien cuire pour ôter le goût de la farine et ajoutez 25 cl de bouillon de crevettes grises. Mélangez au fouet et incorporez petit à petit du lait froid pour obtenir une consistance semi-liquide. Rectifiez l'assaisonnement et déposez dans un siphon ;
9. Réchauffez les lasagnes au cuiseur-vapeur et les 4 crevettes nobashi à la poêle dans un peu d'huile.

Le dressage

Déballez et démoulez les lasagnes. Déposez-en 1 par assiette avec une nobashi entière et des grosses pointes de béchamel aux crevettes.

Bonne dégustation