



## Raviole de gambas, bouillon Thaï, écume de curcuma

### Ingrédients pour 10 couverts

<b>Bouillon de Poule Naturel* CHEF®</b>	3 L	Champignon énokei	1 paquet
Gambas	20 pièces	Curcuma	20 g
Oignon nouveau ciselé	10 pièces	Algue kombu	1 pièce
Shiitake	250 g	Poivre long de Java	1 pièce
Céleri branche	200 g	Tofu	200 g
Gingembre	15 g	Lait de soja	10 cl
Feuilles à raviole	20 pièces	Feuille de citron kaffir	1 pièce
Ail	2 gousses	Zeste de combawa	PM
Choux fleur violet	150 g	Basilic Thaï	PM
Choux fleur jaune	150 g	Coriandre	PM
Mini carotte	30 pièces	Huile d'olive	PM
Bâton de citronnelle	1 pièce	Flours	PM
Champignon shimeji	1 paquet		

### Déroulé de la recette

- Dans un récipient adapté, verser le Bouillon de Poule Naturel CHEF®. Ajouter la feuille de citron, les zestes, 10 g de gingembre, la citronnelle émincée, l'algue kombu, 1 gousse d'ail, le poivre long et porter à ébullition.
- Retirer du feu, couvrir et laisser infuser jusqu'à obtenir le goût désiré. Filtrer le bouillon, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Suer à l'huile d'olive les oignons nouveaux, ajouter 100 g de shiitake et 50 g de céleri en brunoise. Cuire quelques minutes. Ajouter la gousse d'ail et le reste du gingembre râpé, suer une minute puis refroidir. Mélanger cette farce avec les gambas préalablement hachées, ajouter un peu de basilic thaï, la coriandre et monter les ravioles.
- Peler et tailler le reste de céleri en biseaux, tourner les carottes, séparer les choux fleurs en sommités et émincer le reste des shiitake. Cuire chaque légume à couvert avec un peu de bouillon.
- Porter à ébullition 10 cl de bouillon, ajouter le lait de soja, le curcuma frais et laisser infuser jusqu'à obtenir la couleur et le goût désirés, filtrer et réserver.
- Cuire les ravioles dans un peu de bouillon.
- Tailler en dés le tofu, préparer les champignons énokei et shimeji. Dresser l'ensemble des éléments sur les assiettes de service. Verser le reste de bouillon bien chaud sur les ravioles et la garniture. Emulsionner le lait de curcuma et déposer un peu d'écume sur chaque assiette. Décorer avec quelques fleurs et du basilic thaï.