



[Annonces Google](#)

[Confit Canards](#)

[Foie Gras En Terrine](#)

[Vente Foie Gras Canard](#)

[Plat Cuisinés](#)

SOMMAIRE DES RECETTES

Positionnez votre souris sur les images et cliquez pour accéder aux différentes rubriques.



28 janvier 2010

Ravioles de gambas au gingembre

Mardi, j'ai assisté à un cours de l'Atelier des chefs consacré au **gingembre** ! J'adore le gingembre mais je ne sais pas toujours comment l'utiliser. Faut-il le mettre au début ou à la fin de la cuisson ? Faut-il le râper, le couper ? Quelles recettes puis-je réaliser avec etc. [des réponses à la fin de l'article]. J'étais donc enchantée à l'idée d'aller à ce cours et je n'ai pas été déçue. Nous avons réalisé 3 recettes avec Frédéric Schueller, le wonderful chef de l'atelier Bordelais : ces ravioles, mais aussi un tajine d'agneau et une tarte Tatin coing gingembre. Je les publierai ces jours prochains. En attendant, voici la recette des ravioles, servies avec un bouillon de volaille moussoux. A tomber !

Ne vous laissez pas décourager par la réalisation du bouillon de canard maison. Cela ne prend pas beaucoup de temps. Au pire, utilisez un cube (bio si possible car moins salé), que vous agrémentez avec la garniture aromatique (carotte, thym, oignon, laurier).



Pour 6 personnes :

- 18 **gambas** crues
- 36 feuilles de **pâte à ravioles** (pâte won-ton, dans les épiceries asiatiques)
- 10cl de crème liquide
- 10g de **gingembre** frais
- 1 jaune d'œuf
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 kg de morceaux de canard (cous, abattis, suprêmes) pour faire le bouillon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- sel
- 3 g de poivre en grain
- 3 pincées de piment d'Espelette
- 30ml d'huile d'olive
- 1 botte de persil plat
- 6 pincées de fleur de sel

Épluchez l'oignon et coupez-le en 4. Pelez la carotte et tranchez-la en grosses lamelles. Dans une cocotte, mettez les morceaux de canard et recouvrez-les d'eau à 3 cm au-dessus. Portez à ébullition et écumez les impuretés.



Ajoutez la garniture aromatique, carotte, oignon, tige de persil plat, thym, laurier et assaisonnez de poivre concassé et de sel fin. Cuisez au minimum 45 min. Filtrez ensuite à travers une passoire et réservez.

Décortiquez les gambas. N'oubliez pas d'enlever le petit boyau noir sur le dessus.

Épluchez le gingembre et hachez-le finement.

Étalez les feuilles de pâte et posez une gambas au centre, assaisonnez avec le gingembre, la fleur de sel et le piment d'Espelette. Humectez les bords de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis posez une 2e feuille de raviole dessus.



Contact

✉ [Ecrivez-moi](#)
Wan en ligne !
www.SuziWan.fr



Annonces Google

Rechercher

Sur ce blog Sur le web

Trouve !

S'abonner à P&P via flux RSS

Messages

Commentaires

Ou s'abonner autrement :

Recevoir P&P par mail

Via votre portable

Derniers articles

[Terrine de pois cassés et courgettes au cerfeuil -](#)

[Cirque Arlette Gruss - La légende Performance gourmande-speed food 2009](#)

[Passions Créatives, c'est reparti C'yusha - Bordeaux](#)
[Ecologie : L'ultimatum climatique pour Copenhague](#)

Société

[Ce soir à la TV, Prise directe : Les nouveaux champions de nos assiettes](#)

[Recyclage : Comment mieux trier avec Eco-emballages](#)

[Eau en bouteilles plastiques, le début de la fin ?](#)

[La tentation d'une Ile - Philippe Bartherotte](#)

[Ne gaspillez pas la nourriture](#)

Restaurants

[Régis Marcon - Saint Bonnet le Froid](#)

[Hélène Darroze, Paris](#)

[C'yusha - Bordeaux](#)

[Restaurant Le Grat - Bordeaux](#)

[Le Gabriel - Bordeaux](#)

Jeux et Actu du moment

Blogueur des spécialités culinaires



[Culinodates](#)

Mes bonnes adresses

A table et Compagnie

[à table et compagnie](#)

A Bordeaux

- Restaurants

- Des commerçants à connaître

- Où trouver de la farine

Qui m'aime me suivre ...

Sur Twitter

Sur Tumblr

Sur Facebook



[Rejoignez Papilles & Pupilles sur Facebook](#)

[Blog Networks](#)

Nombril

1
Top Blogs WIKIO
Gastronomie

FRANCE
Top Alliance

TOP - SOCIÉTÉ

8311 readers
BY FEEDBURNER

1268 Followers
twittercounter.com

SELECTIONNÉ PAR ELLE.fr
VU SUR LE WEB

SELECTIONNÉ PAR ELLE.fr
VU SUR LE WEB

Les réseaux, les liens (clic)

[Blogroll](#)

[Cook n'Blogs](#)

[Marmiton - Blogs à croquer](#)

[Les sites pratiques](#)

Soudez correctement et taillez à l'aide d'un emporte-pièce afin d'obtenir de jolies ravioles.



Cuisez-les ensuite les ravioles pendant 2 min dans la moitié du bouillon.



Ajoutez la crème liquide à l'autre partie (tant pour tant à savoir même quantité de crème que de bouillon). Rectifiez l'assaisonnement.

Dans une assiette creuse ou dans une verrine, servir les ravioles surmontées d'écume de volaille (obtenue en mixant le bouillon crémé),



Et terminez en saupoudrant de piment d'Espelette et en arrosant de quelques gouttes d'huile d'olive. Succulent !

=> Le plus du chef : Déqustuez cette recette en plat accompagné d'un mesclun de salade.



Gingembre - Crédit photo - Wikipedia

Quelques conseils sur l'utilisation du qingembre :

Frédéric Schueller, le super chef de l'atelier bordelais a accepté de répondre à quelques questions pratiques sur l'utilisation du gingembre. Merci Frédéric :)

Fred, comment utilise-t-on le gingembre ?

Pour simplifier, le gingembre doit être utilisé comme tous les produits puissants et piquants. Il faut le tailler ou le râper finement si on le consomme cru ou dans des préparations à cuisson courte, et l'émincer ou tailler grossièrement pour des cuissons longues. Par exemple il faudra le râper dans une raviole, sur un morceau de poisson ou dans un cocktail alors qu'il faudra le couper grossièrement pour l'infuser dans un siron ou l'émincer pour le confire.

Arrive-t-il qu'on le consomme taillé plus grossièrement ?

Oui, on peut également le déguster en morceaux plus gros si on le fait blanchir plusieurs fois afin d'enlever la puissance sans enlever les parfums.

Peux tu nous dire à quel moment devons-nous l'incorporer dans un plat ? Est ce au début, à la fin ?

Comme l'ail, l'intensité de sa saveur change selon le moment où on l'incorpore durant la cuisson. Elle atteindra son maximum si on ajoute le gingembre en fin de cuisson et sera plus discrète s'il est intégré en début de cuisson.

Aurais tu une astuce de chef à nous transmettre ?

Oui, le plus du chef (façon grand mère) : Pour atténuer les nausées matinales ou le mal des voyages, peler et râper dans un tasse 1 cm de racine de gingembre ; couvrir d'eau bouillante et laisser reposer 10 minutes ; filtrer puis ajouter une cuillère à café de miel. A boire par petites gorgées.

Merci encore Fred !

ou trouver de la farine

A Paris

- Ce qu'il ne faut pas rater ...

Mes produits coup de coeur

- Mes indispensables

> Le choix du jour

Qui est là :

Lost in translation

Deutsch | Español | English | Italiano | Portugès

Néthiquette

PAGE PROTECTED BY
COPYSCAPE
DO NOT COPY

Site déposé
Copyright France .com

Néthique

D'où venez vous ?

France: 39

Algérie: 2

Reinoie: 1
Norvège: 1

Suisse: 1

44 visiteurs de 5 pays

NeoCounter

Statistiques

Au choix ...