

Ravioli en bouillon



1 paquet de pâte Wonton (pâte à raviolis chinois)

La farce : 16 crevettes ou 8 gambas cuites - 1 cuillère à café de gingembre moulu - 1 cuillère à café de coriandre hachée - 1 cuillère à soupe de sauce soja - 1 blanc d'œuf

Le bouillon : 1.5 litres de bouillon de légumes - 1 bâton de citronnelle
1 cuillère à soupe de gingembre moulu - 1 cuillère à soupe de coriandre hachée

Décortiquer les crevettes, coupez en très petits morceaux, déposer dans un saladier.

Ajouter le gingembre, la sauce soja et la coriandre. Laisser reposer 15 minutes.

Découper des cercles de pâte de 6 cm de diamètre.

Déposer dans chaque cercle une cuillère à soupe de farce, badigeonner le bord de la pâte de blanc d'œuf pour bien coller les bords. Plier en deux et souder les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette.

Parfumer le bouillon avec la citronnelle, le gingembre et la coriandre.

Dans le bouillon frémissant mettre les raviolis environ 3 minutes.

Verser dans une assiette creuse le bouillon et les raviolis 2 à 3 par personnes

