



1. Décortiquez les crevettes. Mettez les têtes et les carapaces dans une grande casserole avec les sachets de bouillon. Ajoutez la moitié de l'oignon émincé, les gousses d'ail pelées et écrasées (avec la lame d'un couteau, attention à ne pas vous couper), les tiges de citronnelle épluchées et émincées, le piment épépiné et émincé, la branche de céleri coupée en rondelles et le gingembre haché. Mouillez le tout avec +/- 1,5 litre d'eau et faites cuire à feu moyen pendant 30 mn. Filtrez le bouillon dans une autre casserole à travers une passoire fine. Salez avec la sauce de poisson. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Vous pouvez compléter avec un peu d'eau selon votre goût. Couvrez et réservez.
2. Pendant ce temps, préparez la farce des raviolis : hachez grossièrement les crevettes. Ciselez finement l'autre moitié des oignons. Mélangez crevettes et oignon dans un saladier avec le sucre, du sel et du poivre. Déposez 1 c. à café de farce au centre d'une feuille de wonton. À l'aide d'un pinceau, humidifiez les bords avec un peu d'eau. Pliez en triangle, en lissant bien pour chasser l'air puis pressez les bords pour les souder. Recommencez jusqu'à épuisement de la farce. Réservez les wontons à plat (vous pouvez les superposer en intercalant une feuille de papier cuisson).
3. Eeffeuillez le basilic et la coriandre (si les feuilles sont grandes, ciselez-les). Émincez finement la ciboule. Rincez le citron, coupez-le en 2 dans la longueur puis en fines lamelles.

Assez facile
1h15 de préparation
40 mn de cuisson
Assez cher

Ingédients pour 4 pers. :

- 16 crevettes
- +/- 300 g de shiitakés
- 2 petits choux pak choï (ou 1/2 grand)
- 2 sachets de bouillon thaï Ariaké (à défaut : bouillon de coquillages, de crustacés ou de légumes)
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 4 tiges de citronnelle
- 1/2 piment
- 1 branche de céleri
- 20 g de gingembre
- 1,5 litre d'eau
- 4 à 5 c. à soupe de sauce de poisson (nam pla ou nuoc-mâm)
- 1 paquet de wontons (feuilles carrées de pâte pour faire les raviolis, disponibles en épiceries asiatiques, souvent au rayon surgelés)
- 1/2 c. à café de sucre
- Quelques branches de basilic thaï (ou, à défaut, de basilic commun)
- Quelques branches de coriandre
- 6 tiges de ciboule (ou 3 petits oignons nouveaux)
- 1 citron vert
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin



4. Nettoyez et coupez les shiitakés en lamelles. Dans une poêle bien chaude, saisissez-les à feu vif avec 1 c. à soupe d'huile d'olive pendant environ 5 mn jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
5. Nettoyer les pak choïs et coupez-les en tronçons de 3 à 4 cm. Remettez le bouillon à chauffer. Lorsqu'il est chaud, plongez-y les pak choïs pendant 7 à 8 mn jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
6. Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Plongez-y les wontons : ils sont cuits quand ils remontent à la surface (c'est rapide). Retirez-les délicatement avec une écumoire et répartissez-les dans des bols ou assiettes creuses. Ajoutez autour quelques shiitakés, de la ciboule et des lamelles de citron vert. Versez le bouillon bien chaud, parsemez de basilic et de coriandre et servez aussitôt.



Pour avoir toujours du gingembre sous la main, et surtout ne pas le gaspiller, congelez-le ! Pelez un morceau frais, mettez-le au congélateur dans un papier film et râpez-le, encore congelé, selon vos besoins.

Faites de même pour la citronnelle, elle n'est pas toujours facile à trouver fraîche. Épluchez-la, émincez-la et congelez-la dans une petite boîte hermétique. Vous pouvez préparer les ravioles la veille ou les congeler.

Attention aux piments : leur force varie énormément. Les piments frais thaïlandais verts ou rouges peuvent être extrêmement forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute.

Variantes :

Vous pouvez supprimer les shiitakés et le pak choï et les remplacer par d'autres légumes : champignons de Paris, brocoli, épinards...

Pour une version plus simple et rapide, ne mettez pas de ravioles : le bouillon sera déjà délicieux !

Adaptez la quantité de gingembre et de piment selon vos goûts.

Pour un réveillon ou un dîner chic, remplacez les ravioles de crevettes par du homard, de la langouste ou des langoustines entières crues : le bouillon, servi frémissant, suffira à les cuire.