

Ravioles d'araignée au bouillon d'épices

200 g de chair d'araignée (voir recette page précédente)
2 échalotes
10 cl de vin blanc
quelques brins de coriandre
60 g de beurre demi-sel
50 cl de bouillon de volaille
trois pincées de Poudre des fées (épices Roellinger)
Pour la pâte à raviole:
250 g de farine
deux oeufs et un jaune
une cuillerée à soupe d'huile d'olive

Dans une casserole, faites suer les échalotes hachées avec le beurre demi-sel. Ajoutez la chair d'araignée (s'il y a un peu de corail, c'est encore meilleur), versez le vin blanc et laissez suer quelques instants. Incorporez la coriandre ciselée et laissez refroidir.

Confectionnez la pâte à ravioles en mélangeant tous les ingrédients, rappelez-vous que la texture doit ressembler à celle du lobe de votre oreille. Réservez ensuite la pâte une heure au frais.

Avec une machine à pâte ou au rouleau, étalez des bandes de pâte, découpez des carrés de 5 cm de côté puis déposez des petits tas de chair d'araignée au milieu. Avec un pinceau, mouillez légèrement d'eau les quatre bordures. Pliez le carré en deux pour former un triangle et pincez légèrement les bords pour bien sceller les ravioles. Faites cuire les ravioles d'araignée une minute dans une grande quantité d'eau frémissante. Retirez-les avec une écumoire et servez dans un petit bol de bouillon de poule préalablement réchauffé avec la poudre des fées.

