

Gastronomie chinoise

Animé par Mme COLLI Lin.

11 février 2014.

Ravioli Chinois.

Pour environ 50 raviolis chinois.

Pour la pâte :

400 g farine – 220 g d'eau – 1 œuf

Mélanger la farine, l'eau et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Enrouler la pâte dans une serviette, laisser reposer une demi-heure.

Pour la farce :

250 g viande hachée de porc (poitrine) – 4 ou 5 feuilles de chou chinois – 2 cas sauce soja – poivre – sel – ½ cac huile sésame – 2 cas huile de colza – 1 oignon - gingembre frais.

Mélanger la viande hachée, l'oignon émincé très fin et le gingembre frais râpé, le poivre, le sel et la sauce soja. Laisser reposer 10 mn. Pendant ce temps, couper le chou chinois en petits morceaux ou au hachoir, bien presser le chou pour retirer le maximum d'eau. Ajouter à la viande avec l'huile de colza, l'huile de sésame et 2 cas d'eau. Bien mélanger pour obtenir une farce homogène.

Faire de petits boudins avec la pâte, couper en tronçons de 2 cm puis étaler au rouleau. Remplir avec 1 ou 2 cac de farce puis refermer. Cuire selon les goûts : vapeur : 20 mn, poêle : 15 mn ou bouillon : 10 mn.

Cuisson à la poêle : mettre un peu d'huile de colza au fond, ajouter les raviolis, dès qu'ils dorent légèrement ajouter de l'eau et réduire le feu, couvrir et cuire 8 mn.

Sauce : soja – oignon émincé fin – ail hachée, chauffer le tout avec de l'huile de colza.

