

Raviolis chinois en sauce relevée

pour env. 30 pièces

Pâte

150 g de farine
1/3 de c. à café de sel

mélanger dans une terrine

1 dl de liquide:
1 œuf frais et
env. 1/2 dl d'eau

ajouter, travailler en une pâte souple et lisse, laisser reposer env. 1 heure à température ambiante

Farce

100 g de céleri-branche
1 oignon primeur, avec les fanes
50 g de crevettes cuites
50 g de grains de maïs en conserve, égouttés

hacher menu, réserver 1 c. à s. de chaque ingrédient, mettre le reste dans une terrine

75 g de viande de porc hachée
1/2 c. à café de maïzena
2 pincées de sucre
2 pincées de sel
1/2 c. à café de sambal oelek
1/2 c. à soupe de sauce de soja claire (light)
1 c. à soupe de vin de riz foncé
quelques feuilles de chou chinois

ajouter le tout et mélanger

répartir dans de petits paniers en bambou

Façonnage: couper la pâte en deux et chaque moitié en 15 morceaux, couvrir d'un linge humide; puis, suivre les instructions, en bas.

Préparation: remplir une casserole d'env. 1 cm d'eau, porter à ébullition. Placer les paniers à l'intérieur, étuver env. 15 min à petit feu et à couvert. Changer la position des paniers; chacun devrait être env. 7 min directement au-dessus de la vapeur. Ajouter au besoin de l'eau bouillante.

Remarque: au lieu de paniers en bambou, utiliser 2 paniers-vapeur; il n'est pas nécessaire de les changer de place.

Sauce dip

2 c. à café de sambal oelek
2 c. à café de moutarde
4 c. à soupe de sauce de soja foncée (dark) mélanger le tout, servir avec les raviolis

Variante: remplacer le sambal oelek par de la sauce de piments et le vin de riz foncé par du xérès.



Sur de la farine, abaisser les morceaux en rondelles de Ø env. 6 cm, aux bords plus fins que le centre. Poser 1 c. à café de farce au centre de chaque rondelle, relever deux bords opposés.



Relever ensuite le bord droit de la rondelle et coller en pressant légèrement.



Relever le bord gauche, presser légèrement de manière à former une fleur. Glisser les ingrédients réservés dans les ouvertures. Répartir les raviolis dans les paniers en bambou.