

RAVIOLIS

- Farine T45,
- 400 g de porc haché ou 200 g de porc haché et 200 g de crevettes,
- Gingembre,
- Poireau,
- Huile,
- 500 g de chou chinois ou un gros bouquet d'aneth,
- Sauce de soja claire
- Poivre,
- Sel,
- Sucre,
- Glutamate,
- Fécule de pomme de terre.

Mélanger 3 bols de farine avec 1 bol d'eau tiède.

Travailler la pâte plusieurs minutes. Compléter en eau.

Laisser reposer dans un torchon humide.

Emincer en petits dés le poireau, le gingembre et le chou chinois ou l'aneth.

Mélanger avec la viande.

Ajouter une cuillère à soupe de sel, une cuillère à café de glutamate, une cuillère à café de sucre, 2 cuillères soupe de sauce de soja claire, le poivre, 2 cuillères à soupe d'huile.

Mélanger en tournant avec des baguettes toujours dans le même sens jusqu'à obtenir une consistance pâteuse.

Travailler à nouveau la pâte.

Former un boudin de pâte puis le découper en morceaux.

Aplatir chaque morceau avec la paume de la main.

Abaisser au rouleau en tournant régulièrement la pâte.

Placer la farce au centre en fermer le ravioli en pinçant la pâte.

Placer les raviolis dans l'eau froide.

Faire bouillir en remuant pour que cela n'attache pas.

Lorsque cela bout, ajouter un bol d'eau froide. Répéter avec deux autres bols d'eau froide.

Egoutter.

Pour la cuisson des raviolis à la pékinoise, les placer dans une poêle avec de l'huile, de l'eau et un peu de fécule de pomme de terre. Cuire à couvert puis laisser l'eau s'évaporer et poursuivre jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

On peut également cuire les raviolis à la vapeur.