

Raviolis chinois à la vapeur

Quantité : pour 24 pièces - Durée totale : 4 heures

Ingrédients

Pâte

- 500 g de farine
- 1/2 cube de levure de boulanger
- 2 1/2 cuillères à café de sucre
- 2 dl de lait

Farce

- 500 g de filet de porc
- 1/2 chou vert pommé
- 3 oignons nouveaux
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de sel

Préparation

1. Faire dissoudre le sucre dans 3 cuillères à soupe d'eau tiède, ajouter la levure émiettée et mélanger. Laisser reposer pendant une demi-heure ou jusqu'à ce que le mélange ait gonflé.
2. Verser la farine dans un grand plat puis incorporer progressivement la levure et le lait tiédi. Travailler ensuite la pâte obtenue pendant 10 minutes puis la laisser reposer 2h ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
3. Pendant ce temps, nettoyer et rincer plusieurs fois le chou, retirer les côtes des feuilles et hacher cette dernière très finement. Verser dans un plat avec le sel, mélanger et laisser dégorger 10 minutes au moins.
4. Hacher ou couper le porc en tous petits morceaux.
5. Éplucher et hacher les oignons.
6. Presser le chou entre les mains pour éliminer le maximum d'eau.
7. Dans un plat, mélanger le chou essoré, le porc, les oignons, la sauce soja et l'huile de sésame.
8. Retravailler la pâte pendant 5 minutes. Former un rouleau de 5 cm de diamètre. Couper ce rouleau en 4, puis chaque mini-rouleau en 6 rondelles.
9. Pour chaque rondelle : l'aplatir avec un rouleau à pâtisserie en une abaisse circulaire de 10 cm de diamètre, placer en son centre deux cuillères à soupe de farce au porc, rabattre les bords en son centre en les pinçant puis en tournant pour les souder.
10. Laisser reposer les raviolis une demi-heure.
11. Les faire cuire à pleine vapeur pendant 20 à 30 minutes en les espaçant pour qu'ils ne se collent pas les uns aux autres.
12. Servir aussitôt.

Remarques ou suggestions

- Accompagner de sauce soja et de sauce chilli douce.
- La pâte peut être réalisée avec une machine à pain, en utilisant un programme pour pâte à pizza par exemple.



Raviolis chinois à la vapeur

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

- Le chou peut être débarrassé de son eau à l'aide d'une essoreuse à salade, pourvu que les mailles du panier de cette dernière soit suffisamment fines.

Publié par Lucullent le 5 juin 2010. Dernière modification le 11 octobre 2012.