



Raviolis chinois à la vapeur

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

A la fois mets de street food et de la cuisine familiale en Chine, les bao zi sont des petits pains en pâte levée légèrement sucrée, farcis de viande ou de légumes, puis cuits à la vapeur. La farce de la recette proposée ici consacre le mariage particulièrement réussi du porc, du chou et de l'huile de sésame.

Quantité: 24 pièces - Difficulté: Intermédiaire - Durée: 4 h

Ingrédients

- 500 g de filet de porc
- 250 g de chou vert pommé, ou blanc, émincé finement
- 3 oignons nouveaux
- 1 cuillère à café de sel

Pâte

- 500 g de farine
- 1/2 cube de levure de boulanger
- 2,5 cuillères à café de sucre
- 3 dl de lait

Assaisonnement

- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1/3 de cuillère à café de sambal oelek

Pour servir

- sauce chilli douce
- sauce soja

Recette liée

- [Sambal Oelek](#)

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 sous un linge pendant 2 h ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
3. Pendant ce temps, verser le chou dans un saladier avec le sel, mélanger et le laisser dégorger pendant au moins une demi-heure.
4. Hacher ou couper le porc en tout petits morceaux.
5. Éplucher et hacher les oignons très finement.
6. Presser le chou entre les mains pour éliminer le maximum d'eau.
7. Dans un bol, mélanger la sauce de soja, l'huile de sésame et le sambal oelek.
8. Dans un saladier, mélanger le chou essoré, le porc et les oignons hachés.
9. Verser par-dessus l'assaisonnement et mélanger encore une fois. Filmer et laisser reposer au frais.
10. Une fois que la pâte a bien levé, former avec elle un rouleau de 5 cm de diamètre. Couper ce rouleau en 4, puis encore en 4, puis chaque mini-rouleau en 3 rondelles.
11. 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, environ 30 g, rabattre les bords en son centre en les pinçant puis en tournant pour les souder.
12. Laisser reposer les raviolis une demi-heure.
13. 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.
14. Servir aussitôt.

Remarques ou suggestions

- On peut aussi façonner les raviolis en croissants.
- Accompagner de sauce soja, de sauce Chili Douce, et de sauce pour raviolis chinois.
- La pâte peut être réalisée avec une machine à pain, en utilisant un programme pour pâte à pizza par exemple.
- Le chou peut être débarrassé de son eau à l'aide d'uneessoreuse à salade, pourvu que les mailles du panier de cette dernière soient suffisamment fines.

Variante

- Remplacer 200 g de porc par 200 g de crevettes roses cuites décortiquées hachées et rajouter une cuillère à café de coriandre hachée dans l'assaisonnement.

Ingrédients originaux

- Sauce soja
- Huile de sésame
- Sauce Chili Douce
- Sambal oelek