

Voilà la recette des raviolis de crevettes :

Pâte:

100 g de farine,

60 g de féculé (mais on trouve de la pâte à ravioli, souvent sous forme de disques de 9 cm de diamètre env. ou de carrés, dans les épiceries chinoises).

Tamisez la farine et la féculé dans une terrine.

Creusez un puits au centre.

Amenez à ébullition 1,25 dl d'eau et versez-la bouillante dans le puits, mélangez énergiquement, puis travaillez avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Formez-la en boule, emballez-la dans un papier-film et laissez-la reposer 2 heures au frigo.

Une fois la pâte reposée, poudrez la planche avec de la féculé.

Prélevez le quart de la pâte et abaissez-la aussi finement que possible.

Découpez des disques de 8 cm de diamètre et, avec les mains recouvertes de féculé, tirez-les pour qu'ils n'aient pas plus de 1 mm d'épaisseur.

Poudrez-les de féculé et placez-les les uns sur les autres.

Farce:

250 g de crevettes (décortiquées),

2 échalotes,

30 g de gingembre frais,

4 champignons chinois séchés,

60 g de pousses de bambou (en conserve),

100 g de porc haché,

1 à 2 c.t. d'huile de sésame,

1 c.t. de féculé,

sel et poivre noir du moulin.

Mettez les champignons à tremper dans de l'eau chaude.

Pelez et hachez finement les échalotes.

Pelez le morceau de gingembre et râpez-le.

Hachez finement la pousse de bambou.

Hachez les crevettes.

Egouttez les champignons à fond, essorez-les puis hachez-les.

Dans un saladier, mélangez le porc, les crevettes, le bambou, le gingembre, les échalotes, et ajoutez 3 c.s. d'eau, 1 c.t. de féculé et 1 ou 2 c.t. d'huile de sésame, selon la consistance, qui doit être épaisse.

Assaisonnez suffisamment en sel et poivre noir et laissez reposer un moment au frais

Sauce:

1 c.thé de gingembre frais râpé

1/2 tasse de sauce soja claire.

Déposez 1 c.t. de farce sur chaque disque de pâte et refermez-les en forme de demi-lune, en appuyant avec les doigts pour bien souder les deux pâtes et en fronçant légèrement le tour.

Faites cuire à la vapeur, après avoir recouvert le fond du panier avec du papier à pâtisserie.

Comptez 15 à 20 minutes, avec couvercle.

Servez chaud, mais on peut également déguster ces raviolis froids, toujours en les trempant dans la sauce d'accompagnement.

---