



## Recette « **RAVIOLIS** au porc »

**Ingrédients :** Pour environ 10 personnes (8 à 10 raviolis environ par personne)

### Pour les raviolis

Feuillets à raviolis

### Pour la farce :

- 1- Champignons déshydratés
- 2- Ciboulette-civette et Ciboule
- 3- Gingembre (haché)
- 4- Chou chinois (haché et pressé pour enlever l'eau)
- 5- Porc haché (échine)
- 6- Sauce de soja, sauce de poisson Nuoc Mam, huile de sésame, 5 épices, sel, poivre
- 7- Oeufs (pour lier)

### Quantités

3 paquets

Proportions approximatives

1 sachet de 100 g

3 bottes de chaque

2 gros bouts

1

0,8 kg

2

### Préparation de la farce :

- Hydrater les champignons en laissant tremper dans l'eau chaude, filtrer puis les hacher menus
- Laver puis hacher toutes les herbes, gingembre, légumes (la viande est achetée déjà hachée).
- Mélanger à la viande tous les ingrédients hachés (n° 1 à 5),
- Assaisonner : ajouter 2 cuillères à soupe de chaque ingrédient (n° 7 et 8) : sauce de soja, nuoc mam, huile de sésame, poudre 5 épices, sel, poivre
- Lier avec 2 œufs entiers et malaxer l'ensemble.



### Préparation des raviolis :

1. Prendre une feuille et la tenir sur la paume de la main gauche (si on est droitier).
2. Y déposer une petite cuillère de farce dans le coin supérieur.
3. Replier le ravioli en le roulant vers le centre
4. Mouiller les deux bords à gauche et à droite, puis pincer ces 2 bords l'un sur l'autre (*photo 1*),
5. Le ravioli est achevé et prêt à cuire (*photo 2*). Les plonger dans l'eau bouillante 3 minutes et retirer avec l'écumoire.

-1-



-2-



-3-



-4-



-5-





### Cuisson des raviolis

- Porter une grande casserole d'eau à ébullition et y plonger quelques raviolis. Faire tourner l'eau à l'aide de l'écumoire pour que les raviolis n'attachent pas dans le fond. *La façon de tourner les raviolis dans l'eau est importante : pour ne pas les casser, tourner avec le dos de la louche.* Trois minutes suffisent pour cuire. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des raviolis.
- Dans le cas où l'eau déborderait en moussant, la refroidir avec un demi-verre d'eau préparé à l'avance.
- Déguster en accompagnant de vinaigre de riz ou de « Chinese marinade » ou de sauce pimentée selon goût.