



Recette « **RAVIOLIS** »

Plat traditionnel à réaliser en famille

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

Pour les raviolis :

Feuilles de raviolis prêtes dans le commerce

Ou Préparer sa pâte (farine + eau) et ses feuilles soi-même

Pour la farce :

- 1- Porc haché (échine + poitrine fraîche)
- 2- Chou chinois (haché et pressé pour enlever l'eau)
- 3- Cive
- 4- Ciboulette plate
- 5- Champignons parfumés déshydratés
- 6- Gingembre (haché)
- 7- 5 épices, poudre de saté (si on aime)
- 8- Sauce de soja, vinaigre de riz noir, huile de sésame, sel, poivre
- 9- œufs (pour lier)

Quantités

2 paquets

Voir ci-dessous

Proportions approximatives

1 kg

1 à 2

1 botte

1 botte

1 sachet de 100 g

2 tubercules

à volonté

à volonté

3

SI Préparation de la pâte « maison » :

Préparer le pâton en ajoutant l'eau à la farine (1/2 litre par kg) et malaxer. Laisser reposer 1 heure.

Préparation des raviolis :

- Prendre une grosse boule de pâte, la pétrir en creusant au milieu pour former un tuyau, que l'on coupera ensuite en gros « berlingots ».
- Aplatir chaque berlingot et étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie pour former une crêpe (cercle de 8 cm de diamètre environ).

Préparation de la farce :

- Hydrater les champignons en laissant tremper dans l'eau chaude
- **Hacher** très menu tous les légumes et autres ingrédients. (la viande peut être achetée déjà hachée). Pour le chou, le hacher et le presser dans un torchon pour en extirper l'eau.
- Ajouter à la viande hachée tous les ingrédients hachés (photos n° 1 à 5),
- Assaisonner : ajouter à volonté : poudre 5 épices, poudre de saté, sauce de soja, vinaigre de riz noir, huile de sésame, sel, poivre,
- Lier avec 3 œufs entiers et **malaxer** l'ensemble (photos 7 à 8).

Préparation des raviolis :

- **Farcir** en posant une cuillerée de farce dans 1 angle de la feuille.
- Rouler l'angle vers l'intérieur deux fois, puis mouiller d'un côté,
- Avant de Ramener le bout mouillé derrière l'autre et pincer.
- Le ravioli est achevé et prêt à cuire.

1-Ciboulette plate



2-Cive



3-Eplucher, puis hacher menu le gingembre



4-Hacher menu les champignons humidifiés





<p>5-Hacher menu le chou chinois</p> 	<p>6-Essorer le chou au torchon</p> 	<p>7-Ajouter tous les ingrédients dans un plat, rajouter Assaisonnements et œufs</p> 	<p>8-Malaxer</p> 
---	---	---	--

<p>9-Former les raviolis</p> 	<p>10-Plonger les raviolis dans une casserole d'eau bouillante</p> 
---	--

Cuisson des raviolis :

- Porter une grande casserole **d'eau à ébullition** et y plonger quelques raviolis. Faire tourner l'eau à l'aide d'une louche pour que les raviolis n'attachent pas dans le fond. Trois minutes suffisent pour cuire (*photo 10*). 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 sauce pimentée selon goût.

<p>Champignons parfumés</p> 	<p>Feuilles de raviolis</p> 	<p>Vinaigre de riz noir</p> 
---	---	---



MERCI aux ADHERENTS pour les SUBERBES DESSERTS

