

FARANDOLE DE RAVIOLIS ASIATIQUES

Cours de cuisine du 3 mai 2017



RAVIOLIS AU POULET

Farce pour 15 personnes

- 1 kg de blanc de poulet coupé en cube d'1 cm
- 3 poireaux (blanc et vert)
- 3 branches de coriandre hachées
- 4 gousses d'ail hachées
- 3 CS de gingembre frais haché
- 3 CS de sauce soja
- 1 CS d'huile de sésame
- 3 paquets de feuilles de raviolis (environ 30 feuilles par paquets)

Préparation

1. Mélanger le poulet, le gingembre, la coriandre, l'ail, la sauce soja, l'huile de sésame, dans un hachoir
2. Mixer jusqu'à obtenir une pâte
3. Mettre une cuillère de farce au centre de la feuille de ravioli, humecter les bords de la feuille à l'eau et sceller la feuille pour que la farce soit bien enfermée
4. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce



Cuisson

1. Soit dans un cuit vapeur : mettre les raviolis soit sur des feuilles de salade pour éviter qu'ils collent à la passoire, soit sur un papier sulfurisé percé de quelques trous
2. Soit dans une soupe : plonger les raviolis dans de l'eau frémissante, ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface ; les égoutter ; les répartir dans des bols ; arroser du bouillon de poulet ou de légumes préparé auparavant
3. Soit à la friteuse : chauffer l'huile à 170°C et faire dorer les raviolis ; les mettre 5 à 10 mn au four à 180°C pour maintenir leur croustillant

RAVIOLIS AU PORC ET AUX CREVETTES

Farce pour 30 raviolis

200 g de queues de crevettes crues décortiquées
200 g de porc haché
4 gousses d'ails
1,5 cm de gingembre frais haché
4 oignons nouveaux ou de la ciboule
2 tiges de coriandre
2 CS de sauce de poisson (nuoc mam)
1 CC de sucre en poudre
1 CC de sel
¼ CC de poivre moulu



Préparation

1. Peler et hacher finement les petits oignons, le gingembre et l'ail. Rincer la coriandre
2. Écraser ces ingrédients ensemble au pilon ou au mixer pour obtenir une pâte épaisse.
3. Hacher les queues de crevettes au couteau ; les mettre dans un saladier avec la pâte d'ail et d'oignon, le porc haché, la sauce de poisson, le sel, le poivre et le sucre
4. Mélanger jusqu'à ce que cette farce soit bien homogène.
5. Étaler une feuille de pâte sur le plan de travail, poser 1 CC de farce au centre, humidifier le tour avec un pinceau trempé dans de l'eau, puis remonter le bord pour former une petite aumônière. Pincer l'ouverture en appuyant fortement pour fermer le petit sac.
6. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Cuisson

1. Soit dans un cuit vapeur : mettre les raviolis soit sur des feuilles de salade pour éviter qu'ils collent à la passoire, soit sur un papier sulfurisé percé de quelques trous
2. Soit dans une soupe : plonger les raviolis dans de l'eau frémissante, ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface ; les égoutter ; les répartir dans des bols ; arroser du bouillon de poulet ou de légumes préparé auparavant
3. Soit à la friteuse : chauffer l'huile à 170°C et faire dorer les raviolis ; les mettre 5 à 10 mn au four à 180°C pour maintenir leur croustillant

RAVIOLIS JAPONAIS (GYOZA)

Farce

200 g de viande porc hachée
2 gros poireaux
un petit morceau de gingembre
4 gousses d'ail
6 CS d'huile de sésame
4 CS de sauce de soja
sel et poivre
Feuilles de raviolis rondes

Préparation

1. Hacher les poireaux, le gingembre et l'ail dégermé
2. Mettre tous les ingrédients (sauf les feuilles de raviolis) dans un robot et mixer jusqu'à obtenir une garniture bien fine
3. Saler et poivrer, mélanger
4. Mettre une bonne cuillère à café de farce au milieu de la « crêpe » ; replier en deux pour former un chausson
5. Plisser le bord pour bien fermer le ravioli.



Cuisson

1. Chauffer un filet d'huile dans une poêle y faire dorer à feu moyen les gyoza d'un côté
2. Quand ils sont bien dorés, verser de l'eau dans la poêle jusqu'à la moitié de la hauteur des gyoza
3. Couvrir la poêle et laisser cuire jusqu'à ébullition : dès que l'eau bout, retirer le couvercle (il ne faut surtout pas laisser toute l'eau s'évaporer sinon les gyoza vont attacher)
4. Laisser cuire quelques instants jusqu'à ce que le côté en contact avec la poêle soit à nouveau sec et doré