

RAVIOLIS SHUI JIAO

Par le Chef Bora Thay

LES ETAPES DE LA RECETTE

Pour la farce

Faire tremper les vermicelles dans de l'eau froide pendant 15 minutes.

Laver, éplucher si besoin, découper en fine brunoise et faire cuire à la vapeur ou dans l'eau bouillante le chou, les carottes, les champignons et les patates douces. Découper en fine brunoise les pousses de bambou, les châtaignes, les épis de maïs, la coriandre et les vermicelles. Assembler tous les ingrédients de la farce dans un saladier puis mélanger délicatement à la main. Filmer et réserver au réfrigérateur 1 heure minimum.

Pour la pâte à raviolis

Verser la farine, l'eau et le sel dans un saladier et mélanger au robot ou à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène et assez sèche. Envelopper la pâte de film alimentaire, et réserver au réfrigérateur 30 minutes minimum.

Pour la sauce

Verser tous les ingrédients dans un petit bol. Bien mélanger afin de dissoudre le sucre.

Pour le pliage

Sortir la farce et la pâte du réfrigérateur et procéder au pliage. Saupoudrer un plan de travail propre et sec de farine. Découper la pâte à raviolis en deux parties égales et former deux longs cylindres d'environ 5 cm de diamètre chacun, puis découper des petites portions d'une dizaine de grammes. Utiliser un rouleau à pâtisserie pour étaler les portions en cercles de 6-7 cm de diamètre et d'une dizaine de grammes, sur une épaisseur très fine.

Placer à plat dans une main le disque de pâte, et incorporer environ 10 grammes de farce au centre à l'aide d'une cuillère. Sceller le ravioli en forme de demi-lune. Continuer ainsi de suite.

Faire cuire les raviolis à la vapeur pendant 5 minutes, idéalement dans un petit panier de bambou, habillé de papier sulfurisé percé avec les dents d'une fourchette.

Servir avec la sauce à raviolis.

INGREDIENTS POUR 30 RAVIOLIS

Pour la pâte :

250g de farine T45
100g d'eau
3g de sel

Pour la farce :

70g chou blanc
50g pousse de bambou
50g épi de maïs
40g grains de maïs
70g châtaignes d'eau
50g champignons shiitake
50g champignons noirs
30g vermicelles Mungo
50g patates douce
50g carottes
20g coriandre
8g sel
5g sucre
10g huile de tournesol
1 cuillère à café huile de sésame
3 têtes ail haché
1 c. à s. fécule de pomme de terre

Pour la sauce :

2 c. à s. sauce soja claire
1 c. à c. vinaigre noir
½ c. à c. huile de sésame
1 c. à s. sucre
½ c. à c. ail haché
1 c. à c. graines de sésame

L'ingrédient secret

Le chef Bora Thay vous conseille d'ajouter de l'huile d'ail à votre farce à raviolis. La recette est simple, faites revenir de l'ail frais haché dans de l'huile pour le faire frire. Cette huile va permettre de relever les saveurs de la farce et apporter de l'umami à la recette.