

RAVIOLIS AUX CREVETTES

à la vapeur - Recette Australienne



Préparation : 15 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- POUR LA PÂTE: - 130 g de farine - 80 ml d'eau tiède - 1 pincée de sel - POUR LA FARCE: - 300 g de crevettes roses décortiquées - 1 oignon blanc - ½ c.c. d'huile de sésame - 2 c.s. de sauce de soja - ½ c.c. de gingembre frais râpé - POUR FERMER LES RAVIOLIS: - 1 c.c. de farine - 1 c.c. d'eau tiède

1. Tamisez la farine dans la cuve métal. Retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme PÂTE / GÂTEAU. Ajoutez l'eau petit à petit par l'ouverture. Vérifiez la consistance de la pâte: si celle-ci est trop collante, ajoutez un peu de farine; si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'eau. La pâte est prête lorsque votre doigt laisse une empreinte.

2. Posez la pâte sur un plan de travail fariné. Pétrissez-la pendant 30 secondes, puis emballez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

3. Préparez la FARCE: dans la mini cuve, versez tous les ingrédients. Appuyez sur la touche PULSE (programme ROBOT) pendant 30 secondes. Rabattez la préparation si besoin à l'aide de la spatule. Continuez jusqu'à obtention d'une farce assez fine.

4. Détaillez la pâte en boules de 2,5 cm. Abaissez-les au rouleau pour former des ronds de 8 cm (les ronds doivent être quasiment transparents). S'ils deviennent collants, saupoudrez légèrement de farine. Mettez 1 c. à café de farce au milieu de chaque rond. Badigeonnez le bord de la pâte avec le mélange farine-eau. Repliez le rond en deux et appuyez légèrement sur les bords pour les fermer. Continuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce.

5. Versez 500 ml d'eau dans la cuve métal et installez le panier vapeur. Tapissez le panier de papier sulfurisé et badigeonnez d'huile. Disposez quelques raviolis dans le panier. Lancez le programme VAPEUR pendant 10 minutes. Pour obtenir de meilleurs résultats, faites cuire les raviolis en plusieurs fois (pour éviter de surcharger le panier). Servez avec de la sauce soja.

Astuce du chef :

Vous pouvez conserver les ronds de pâte non utilisés au congélateur pendant un mois. Farinez-les légèrement avant de les empiler, en intercalant des ronds de papier sulfurisé.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version UK