



Recette « **RAVIOLIS du Jour de l'an** » Plat traditionnel à réaliser en famille

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

Pour la pâte :

Farine spéciale pour raviolis (ou autre) + eau

Pour la farce :

- 1- Porc haché (échine)
- 2- poireaux
- 3- ciboule
- 4- champignons noirs déshydratés
- 5- crevettes déshydratées
- 6- chou chinois (haché et pressé pour enlever l'eau)
- 7- gingembre (haché)
- 8- 5 épices, huile de sésame, sel, poivre
- 9- Sauce de soja, vinaigre de riz, sauce de poisson Nuoc Mam
- 10- œufs (pour lier)

Quantités

1 paquet de 2 Kg
Proportions approximatives
1 kg
3
1 botte de 100 g
1 sachet de 100 g
1 sachet de 120 g
1
1 gros bout
3

Préparation de la pâte :

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

Préparation de la farce :

- Hydrater les champignons et crevettes en laissant tremper dans l'eau chaude
- Hacher menu tous les légumes et autres ingrédients. (en principe la viande peut être achetée déjà hachée).
- Mélanger à la viande tous les ingrédients hachés (n° 2 à 7),
- Assaisonner : ajouter 2 cuillerées à soupe de chaque ingrédient (n° 8 et 9) : poudre 5 épices, huile de sésame, sel, poivre, sauce de soja, nuoc mam, vinaigre de riz.
- Lier avec 3 œufs entiers et malaxer l'ensemble.

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 un cercle de 8 cm de diamètre environ. °
- Farcir en posant une cuillerée de farce au milieu du cercle.
- Ramener un bord vers l'autre avec le pouce et l'index puis pincer les bords (*photo 1*),
- Faire de même en ramener le côté droit vers le milieu et pincer les arêtes,
- Puis le côté gauche vers le milieu en pinçant les arêtes. Le ravioli est achevé et prêt à cuire (*photo 2*).



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. Trois minutes suffisent pour cuire (*photo 3*). 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.