

Recette ravioles chinoises d'Elsa
Février 2015

On farce une feuille à ravioles (rayon frais épicerie asiatique) avec un mélange de viande hachée (boeuf, porc, veau,...au choix) ou de crevettes coupées en morceaux, préalablement marinés dans un mélange de sel, poivre et sucre. On ajoute des herbes selon son goût; on peut aussi y ajouter des carottes râpées, des échalotes,...

On pose la feuille à ravioles en losange et on farce au milieu, ensuite on fait un triangle en montant la pointe du losange du bas vers la pointe du haut et on replie les bords à droite et à gauche en éventail pour fermer la raviole.

On plonge ensuite cette raviole dans de l'eau ou de l'huile bouillante pendant environs 2 à 3 minutes.