

# Raviolis crevettes à la vapeur

## Ingrédients pour 25 raviolis

### La pâte :

100g de fécule de blé

50g de fécule de tapioca

200ml d'eau bouillante

1c à café d'huile

Du sel

### La farce :

150g de crevettes crues décortiquées et essuyées

100g de porc hache

50g de pousses de bambou ou châtaigne d'eau (option)

1 blanc d'œuf

1c à café de fond de volaille

1c a soupe de vin Shaoxing

1c à soupe de sauce de soja

1c a soupe de l'huile de sésame

Sel, poivre, sucre

### Préparation :

#### Pour La pâte :

Mélangez les deux fécules, l'huile et le sel. Versez l'eau bouillante d'un coup. Mélangez vigoureusement avec une fourchette ou une paire de baguettes.

Pétrissez tout de suite la pâte en l'écrasant. La pâte va devenir lisse et moelleuse à la fin.

Laissez reposer la pâte pendant un quart d'heure

#### Pour La farce :

Hachez les 2/3 des crevettes décortiquées. Coupez le reste des crevettes en petits morceaux. Mélangez les crevettes avec les porcs haches, les pousses de bambou. Saisonnez avec de fond de volaille, le vin, la sauce de soja, l'huile de sésame, le sel, le poivre et le sucre. Ajoutez le blanc d'œuf, Avec la main, bien mélangez tous les ingrédients dans le même sens jusqu'à la viande devient l'élasticité.

#### Pour le pilage :

Formez la pâte en un long boudin, coupez le en 25 morceaux équivalents. Laissez reposer ces morceaux pendant 10 min en les couvrant d'un linge humide

Abaissez doucement les morceaux en petites galettes avec un rouleau à pâtisserie. Etalez ces galettes doucement en disque rond. Mettez environ une cuillère à café de farce (pour les débutants) au milieu du disque puis pliez. Vous pouvez aussi utiliser une boulette maker pour plier les raviolis plus facilement (pour les débutants)

#### Pour la cuisson :

Mettez du papier sulfurisé ou des tranches de carottes, faites cuire à la vapeur pendant 5 à 6 min à partir d'ébullition.

