



PLATS / RAVIOLIS ET BOUCHÉES
ASIATIQUES

Raviolis croustillants en feuille de riz aux crevettes — Foodie.Randy

De petits raviolis en feuille de riz garnis de porc assaisonné et d'une crevette, d'abord cuits à la vapeur dans une poêle couverte puis dorés jusqu'à obtenir une base légèrement croustillante. Ils sont servis avec une sauce soja-huile pimentée.

2 personnes

≈ 15 min (estimé)

plat / raviolis asiatiques / cuisson à
la poêle

Ingrédients

- 300 g de porc haché
- 5 cébettes finement émincées, environ 90 g
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sauce huître
- 120 ml d'eau, soit 1/2 tasse
- 1/2 c. à café de bouillon de poulet en poudre
- 1/2 c. à café de gingembre râpé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 20 petites crevettes décortiquées et déveinées, ou autant que de raviolis préparés
- Petites feuilles de riz, quantité nécessaire
- Un peu d'huile ou de spray de cuisson pour la poêle
- 1 à 2 c. à café d'eau pour la cuisson vapeur
- 2 c. à soupe d'huile pimentée
- 1 c. à soupe de sauce soja
- Cébettes émincées
- Graines de sésame
- Huile pimentée supplémentaire

Préparation

1. **Préparer la farce.** Dans un saladier, réunir le porc haché, les cébettes, 3 c. à soupe de sauce soja, la sauce huître, 120 ml d'eau, le bouillon de poulet, le gingembre, le sel et le poivre. Mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une farce homogène.
2. **Assouplir une feuille de riz.** La tremper dans l'eau pendant 3 à 5 secondes seulement. Elle doit devenir assez souple pour se plier sans casser, mais ne doit pas être complètement molle.
3. **Former un ravioli.** Placer une crevette au centre, ajouter une petite cuillerée de farce, puis replier la feuille de riz autour de la garniture. Répéter avec le reste.
4. **Disposer dans la poêle.** Huiler très légèrement une poêle antiadhésive et y placer les raviolis, côté crevette vers le haut.
5. **Cuire à la vapeur.** Ajouter 1 à 2 c. à café d'eau, couvrir avec un couvercle et chauffer à feu vif jusqu'à entendre un grésillement. Réduire à feu moyen et cuire 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient roses et le porc entièrement cuit.
6. **Faire croustiller.** Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes à feu moyen-vif, jusqu'à évaporation complète de l'eau et légère coloration croustillante du dessous.
7. **Préparer la sauce.** Mélanger 2 c. à soupe d'huile pimentée avec 1 c. à soupe de sauce soja.
8. **Servir.** Arroser les raviolis de sauce et terminer avec les cébettes, les graines de sésame et un peu d'huile pimentée supplémentaire.

Notes cuisine

- Une poêle munie d'un couvercle est indispensable : sans cuisson couverte, la farce ne cuira pas correctement.
- Ne pas sur-tremper les feuilles de riz ; elles continuent de s'assouplir pendant le façonnage.
- Le porc apporte du gras et garde la farce juteuse. Une viande plus maigre peut donner un résultat moins moelleux.
- Vérifier que le porc est cuit à cœur avant de servir.
- Allergènes principaux : soja, huître/mollusques, crustacés, sésame ; le bouillon peut contenir d'autres allergènes selon la marque.

Pourquoi on aime

De petits raviolis en feuille de riz garnis de porc assaisonné et d'une crevette, d'abord cuits à la vapeur dans une poêle couverte puis dorés jusqu'à obtenir une base légèrement croustillante. Ils sont servis avec une sauce soja-huile pimentée.

Protéiné

Asiatique

Confiance : Moyenne

Données à compléter : Aucune donnée essentielle manquante. Estimations signalées : temps.