

les recettes d'Alice

Raviolis de Crevettes (HAKAO)



40 raviolis



asie



**



**



5 min



40min

INGREDIENTS

145g de féculé de froment
(épicerie asiatique)
35g de farine de tapioca
20cl d'eau bouillante

1 pincée de sel
2 cs d'huile végétale
300 g de farce de crevette

MATERIEL NECESSAIRE

Papier cuisson / emporte pièce de 8 cm

PREPARATION ET REALISATION

1-Mélanger les farines et le sel. Verser l'eau bouillante. Ajouter l'huile de colza. Mélanger avec une spatule en bois.
2-Transférer la pâte chaude sur une planche et malaxer 5 min jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Elle doit être molle mais pas collante.
3-La rouler en boudin et couper des petits tronçons d'environ 10 g. Garder la pâte sous film.
4-etaler les tronçons entre 2 feuilles de papier cuisson et découper des disques à l'aide d'un emporte pièce de 8 cm de diamètre.
5-Farcir les disques de pâte d'une cuillère à café de farce. Faire 8 plis en partant de la gauche (pour les droitiers), puis souder le ravioli.
6-Cuire 5 minutes dans un panier vapeur préalablement huilé.

.On peut aussi simplement plier le disque en deux sans faire de plis. On obtiendra des petits croissants.

CONSEILS ET ASTUCES

Les raviolis peuvent se servir avec de la sauce piquante et de la sauce soja

les recettes d'Alice

Farce de crevette



300g



INGREDIENTS

250g de crevettes décortiquées
50g de bambou émincé
30g de châtaigne d'eau
1 blanc d'oeuf

1 cs de farine de Tapioca (8g)
1 cs de sauce d'huître (25g)
1 cc de sucre
2 cs d'alcool de riz
1 cs de soja
1/2 cc de sel et poivre.

MATERIEL NECESSAIRE

Mixer ou Santoku / balance

PREPARATION ET REALISATION

1-Coupez les châtaignes d'eau en petits dés ou les hacher grossièrement au mixeur.
2-Coupez grossièrement le bambou et la moitié des crevettes.
3-Mixer l'autre moitié des crevettes avec tous les assaisonnements, le blanc d'œuf, l'alcool de riz et la farine de tapioca.
4-Mélanger tous les éléments entre eux pour obtenir une farce homogène. Filmer. Laisser reposer 15 min avant utilisation.
La farce peut être préparée 2 jours à l'avance.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice



Alice Délice

