Fun guo - Ravioli cristal

Cuisine du monde / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	20	$	60min	10min

Ni-hao! On s'envole aujourd'hui vers l'empire du Milieu pour cuisiner une nouvelle recette de dim-sum : les fun guo! Ce sont des raviolis vapeur avec une peau translucide qui laisse apercevoir la farce, ils sont ultra esthétiques et absolument délicieux. Pour réaliser la pâte, tu auras besoin de 3 fécules différentes : blé, tapioca et pomme de terre, celle de tapioca se trouve en épicerie asiatique ou en magasin bio. Si tu n'as pas envie de réaliser ta pâte maison, tu peux également en trouver des déjà prêtes en épicerie chinoise avec les feuilles de ravioli Har Gau. Dans les recettes traditionnelles, la pâte est divisée en petits pâtons et chaque feuille de raviole est abaissée individuellement au rouleau, pour faire plus simple, j'abaisse ici la pâte au laminoir. La recette donne environ 20-25 raviolis.

Liste des ingrédients

Pour la farce

200 g. de porc haché

50 g. de crevettes crues décortiquées

50 g. de pousse de bambou

4 champignons shiitakés

1 petite carotte

1 cc. de gingembre fraichement râpé

1 ciboule

2 branches de coriandre

1 cc. de sucre

1 cc. de sauce soja

1 cc. de vin shaoxing

1 cc. d'huile de sésame

1 cc. de fécule de maïs

1/2 cc. de sel

1/4 cc. de poivre blanc moulu

Pour la pâte

120 g. de fécule de blé

70 g. de fécule de tapioca

30 g. de fécule de pomme de terre

1/4 cc. de sel

2,5 dl. d'eau bouillante

1,5 cc. d'huile neutre

Pour la sauce (optionnel)

2 cs. de sauce soja

1 cs. de vinaigre chinkiang

1/2 cc. de gingembre haché

Étapes de préparation

1

Pour la farce, détaille les crevettes, les pousses de bambou, les champignons et la carotte en petits dés. Émince finement la ciboule et la coriandre.



2

Mélange tous les ingrédients de l'étape précédente avec le porc haché, le sucre, le soja, le vin shaoxing, l'huile, la fécule, le sel et poivres. Réserve au frais.



3

Pour la pâte, mélange les 3 fécules et le sel dans un saladier. Ajoute l'eau bouillante en mélangeant bien jusqu'à ce qu'elle soit absorbée. À cette étape, la pâte parait collante et grumeleuse, c'est normal!



4

Verse l'huile dans une casserole ou un mortier et ajoutes-y la pâte puis travaille-la au pilon (ou au poing) environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Place-la dans un sac congélation et laisse-la reposer 5 minutes.



5

Détaille-la ensuite en 4, farine-les légèrement avec de la fécule de pomme de terre et abaisse chaque part à l'avant-dernier cran au laminoir. Détaille ensuite des ronds de pâte d'environ 9-10 cm. de diamètre. (Laisse toujours les pâtes que tu ne travailles pas dans le sac congélation pour qu'elle ne sèche pas.)



6

Place 1 cc. de farce au centre de chaque rond de pâte, scelle-les en demi-lune en humidifiant légèrement les bords intérieurs. Puis plie-les en 2 pour sceller les extrémités des demi-lunes. À cette étape, tu peux soit passer à la cuisson, soit les congeler tels quels.



7

Pour la cuisson, place les fun guo dans un panier vapeur au-dessus d'un bain d'eau bouillante et compte 7 minutes de cuisson. Sers-les bien chauds avec la sauce (que tu réalises en combinant tous les ingrédients). Bon app'

