

Raviolis de wontons aux crevettes frits

(25 raviolis)

300g de crevettes, ½ c à c de gingembre râpé, 1 ciboulette thaïe, 1 c à c d'alcool de riz, 1 c à c d'huile de sésame, ½ c à c de sel, une pincée de poivre blanc moulu, 1 œuf (blanc d'œuf pour la farce, jaune d'œuf pour sceller le ravioli), 1 c à s de fécule de maïs, 25 feuilles de blé rouleaux de printemps décongelées (ou 25 feuilles à raviolis Wonton), huile pour friture, sauce aigre-douce

1. Décortiquer les crevettes, en découper la moitié en petits morceaux et l'autre moitié bien hachée.

2. Ciseler la ciboulette, éplucher et râper le gingembre.

3. Dans un grand saladier, mélanger les crevettes, ½ c.a.c de sel, une pincée de poivre blanc moulu, 1 c.a.s de fécule de maïs, 1 c.a.c. d'huile de sésame, 1 c.a.c d'alcool de riz.

Ajouter l'œuf à la farce, bien mélanger dans une seule direction jusqu'à ce que la farce devienne collante. Laisser reposer 30 mn au frigidaire

4. Confection des raviolis chinois

Disposer une feuille de pâte dans la paume de la main. Déposer ensuite une cuillère à café de farce au milieu. Refermer la pâte de façon à former un petit sac. Sceller le ravioli à l'aide d'un pinceau trempé dans le jaune d'œuf

5. Cuisson des raviolis chinois

Faire chauffer une grande quantité d'huile pour friture dans une casserole. Idéalement, l'huile doit avoisiner les 160-170°C. Faire cuire les raviolis jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 4 minutes).

Sortir les raviolis et les déposer sur du papier absorbant.

Servir les raviolis chauds et les tremper dans la sauce aigre-douce.