**Raviolis au parfum d’Asie**

[**http://www.beaualalouche.com/archives/2006/07/26/2357401.html**](http://www.beaualalouche.com/archives/2006/07/26/2357401.html)

Pour la cuisine asiatique, j’ai toujours du mal à lier un plat à un pays précis… Mais je pense que dans ce cas c’est vraiment pas grave puisque ils doivent manger des raviolis un peu partout en Asie non ?

Pour environ 30 raviolis :

De la pâte à raviolis  
J’avoue que j’ai triché, je n’ai pas du tout fait la pâte à raviolis, je me suis contenté de l’acheter.

Pour la farce :  
2 gousses d’ail  
1 morceau de gingembre de taille moyenne  
2 blanc de poireaux  
500g de crevettes roses  
1 cuillère à soupe d’huile de sésame  
1 cuillère à soupe de sauce soja  
poivre

Éplucher l’ail et l’émincer.   
Éplucher le gingembre et l’émincer.  
  
Laver les poireaux et les couper en petits morceaux, les faire revenir dans un peu d’huile à la poêle.   
Décortiquer les crevettes.  
  
Mettre l’ail, le gingembre, les poireaux, les crevettes au mixer. Ajouter l’huile, la sauce soja, poivrer (ne surtout pas saler because sauce soja déjà excessivement salée) et mixer jusqu’à obtenir une sorte de « pâte »… de la consistance des rillettes je vais dire pour donner une idée.   
  
Réalisation des raviolis :  
  
Alors là j’ai improvisé… si quelqu’un a une technique plus efficace, je suis très intéressée. Mais au final celle ci marche très bien et j’ai trouvé mes raviolis très jolis.  
  
Prendre un carré de pâte, mettre une cuillère à café de farce au milieu.   
Mouiller avec de l’eau deux côtés adjacents du carré avec un pinceau, rabattre les deux côtés non mouillés sur les deux côtés mouillés : on a un chausson triangulaire.  
Mouiller avec de l’eau, sur seulement l’une des faces, les deux cotés adjacents du triangle et froncer la pâte en faisant un sorte d’accordéon avec. Maintenir la forme en pinçant quelques seconde entre les doigts… Ça tient parfaitement !  
Bon, je ne suis pas sure d’avoir été très clair… mais j’ai fait du mieux que j’ai pu !

Les raviolis sont prêts, ils ne sont pas beaux   
en rang d’oignons, à attendre leur cuisson ?

Pour la cuisson, point de vapeur pour cette pâte à raviolis, je les ai plongés dans l’eau bouillante et je les ai sortis à l’écumoire dès qu’ils avaient passé quelques secondes à la surface.

Avant et après la cuisson

Sauce pour tremper les raviolis

Alors là… je savais que je me devais d’en faire une mais j’avais zéro idée de comment procéder, je voulais lui donner un petit goût sucré… donc voici ma petite sauce improvisée :

5 cuillères à soupe de sauce soja  
4 cuillères à soupe de miel  
3 cuillères à soupe d’eau  
sésame  
   
Mélanger le tout.

Alors là, je vais m’auto-congratuler, mais c’était très bon !  
Personnellement j’ai beaucoup aimé les raviolis, le gingembre était très bien dosé ; quand à la sauce j’étais satisfaite de moi : une pointe de sucré, l’agressivité de la sauce soja diluée… c’était pas mal…  
Miam miam…