

Raviolis chinois porc crevettes

12 pièces

- 200g de crevettes crues décortiquées
- 100g de porc maigre
- 1 gousse d'ail
- la moitié d'un petit oignon
- un petit morceau (1cm) de gingembre frais et épluché
- 2 cuillères à café de vinaigre de xérès
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 40g de blanc de poireau
- 12 carré à won-ton
- sel et poivre

■ *Raviolis au porc et aux crevettes.*

Servir: Servez-les avec de sauce piquante.

Variation : Vous pouvez aussi cuire ces raviolis dans du bouillon de volaille.



■ Passez la viande de porc, le poireau, l'ail dégermé, le gingembre, et l'oignon au mixeur. Dans un saladier, disposez le hachis avec le vinaigre, le sucre, et les crevettes découpées en petits morceaux au couteau. Assaisonnez en sel et poivre, mélangez bien.

■ Disposez une cuillère à café de farce sur un carré de won-ton, humidifiez les bord, refermez le sur la diagonale en chassant l'air, et coupez les bord en demi-cercle. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

■ Faites cuire les raviolis à la vapeur pendant 10 minutes.

Conseils

Vous trouverez la pâte à won-ton dans une épicerie asiatique.