

RAVIOLIS FRITS



Ces raviolis frits peuvent se manger tels quels accompagnés d'une sauce barbecue, une sauce piquante ou tout simplement du ketchup, ou bien en soupe avec un bouillon de volaille avec ou sans nouilles chinoises aux œufs. Tout comme les nems, vous pouvez en préparer une grande quantité et les mettre au congélateur.

Pour environ 250 raviolis, il vous faut :

- > 2 kg de poitrine de porc (pas trop grasse)
- > 1 kg de rouelle de porc
- > 2 cs de sauce d'huitre (disponible dans les épiceries asiatiques)
- > 2 cc de sel
- > 1 cc de poivre
- > 1 cc de glutamate
- > 5 voire 6 sachets de pâte à wontons (disponible dans les épiceries asiatiques)

"Découpez" la poitrine ainsi que la rouelle, tranchez-les en petits morceaux et hachez finement le tout. Ajoutez tous les autres ingrédients et bien mélanger.

A l'aide d'une cuillère à café, déposez une petite quantité de farce au milieu de votre pâte, mouillez les bords avec de l'eau et refermez votre ravioli de façon à obtenir un triangle. Mouillez de nouveau et faites 2 plis et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte. Si vous ne souhaitez pas consommer vos raviolis de suite, congelez-les tels quels. Il vous suffira de les passer à la friture à chaque fois que vous voudrez en manger.



La Cuisine de Jacquotte

<http://jacquottecuisine.canalblog.com>