Raviolis croustillants aux champignons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	1 h 45 min

Raviolis aux champignons avec une jupe croustillante (une fine couche croquante faite de farine et d'eau), d'abord poêlés puis cuits à la vapeur. Servi avec une sauce sweet chili maison.

Sauce chili douce

100 g poivrons, dénoyauté, finement coupé en dés

eau

un peu sel, pour l'eau salée

600 ml eau

150 ml vinaigre de riz

150 g sucre

1 tige citronnelle, écrasée

6 gousses d'ail

1 c.à.s fécule de maïs

Remplissage

un peu d'huile d'arachide

450 g champignons mélangés, finement haché

2 ciboulette, finement haché

2 gousses d'ail, pressé

10 g gingembre, rapé

1 piment, dénoyauté, finement haché

½ grappe coriandre, haché finement

3 nonante. à soupe sauce soja

1 c.à.s. huile de sésame grillée

Pâte

300 g farine

150 ml eau

2 pincées de sel

Ravioles

150 ml eau

2 càc fécule de pommes de terre

1 càc farine blanche

1 c. à c. vinaigre de riz

un peu d'huile d’arachide

Sauce Chili Douce

Portez de l'eau à ébullition dans une petite casserole à feu vif (niveau P), ajoutez du sel. Réduisez de feu moyen à vif (niveau 7-8), ajoutez les piments coupés en dés et blanchissez pendant 30 secondes, puis égouttez. Répétez le processus deux fois de plus avec de l'eau fraîche, puis réservez. Dans la même poêle, portez à ébullition l'eau, le vinaigre de riz et le sucre à feu vif (niveau 9). Ajoutez la citronnelle et laissez mijoter à feu moyen à vif (niveau 6-7) jusqu'à réduction à environ 250 ml. Ajoutez des piments chili en dés et des gousses d'ail, puis laissez mijoter à feu doux (niveau 2-3) pendant environ 1 heure. Retirez la citronnelle. Mélangez grossièrement la sauce avec un mixeur plongeant. Mélangez la fécule de maïs avec un peu d'eau froide, remettez la sauce dans la casserole avec le mélange de fécule de maïs et portez à ébullition à feu moyen à vif (niveau 6-7). Laisser mijoter pendant environ 3 minutes jusqu’à ce que la sauce épaississe. Versez la sauce chili douce dans une petite bouteille stérilisée et laissez refroidir.

Remplissage

Chauffez l'huile dans une grande poêle à feu moyen à vif (niveau 6-7). Ajoutez les champignons et tous les ingrédients jusqu'au piment inclus, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez de la coriandre, assaisonnez avec de la sauce soja et de l'huile de sésame. Laisser refroidir.

Pâte

Mélangez la farine, l'eau et le sel dans un bol, et pétrissez pour obtenir une pâte ferme. Couvrez et laissez reposer la pâte à température ambiante pendant environ 30 minutes.

Mise en forme

Saupoudrez la surface de travail d'un peu de fécule de maïs. Étalez la pâte à une épaisseur d’environ 1 mm. Découpez 24 disques dans la pâte, chacun d’environ 10 cm de diamètre. Pétrissez les restes de pâte ensemble, répétez le processus jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée. Placez environ 1 c. à café de garniture au centre de chaque rond de pâte. Humectez le bord avec un peu d’eau ; repliez la pâte sur la garniture. Pliez un côté du bord plusieurs fois et appuyez fermement pour sceller. Placez les raviolis sur un plateau légèrement huilé.

Ravioles

Mélangez bien l'eau, la fécule de pomme de terre, la farine et le vinaigre de riz dans un petit bol. Faites chauffer un peu d'huile végétale dans la poêle antiadhésive à feu vif (niveau 7). Disposez les raviolis dans la poêle en cercle, en laissant un peu d'espace entre eux. Faites frire pendant environ 3 minutes jusqu’à ce que le dessous soit doré. Remuez à nouveau le mélange eau-fécule et versez-en suffisamment dans la poêle pour que la base soit finement recouverte. Placez le couvercle sur la casserole et faites cuire les raviolis à la vapeur de feu moyen à vif (niveau 6-7) pendant environ 10 minutes. Retirez le couvercle et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu’à ce que le liquide se soit évaporé et qu’une fine croûte dorée se forme sur le dessous et se détache de la poêle. Retournez les raviolis sur une assiette. Servir avec une sauce chili douce.

Conseils

La sauce chili douce peut être conservée au réfrigérateur pendant environ 1 mois.

Des feuilles à raviolis prêtes à l'emploi peuvent également être utilisées pour les raviolis. Ces produits se trouvent dans le rayon frais ou surgelé des magasins spécialisés asiatiques.

Accessoires

Poêle antiadhésive avec couvercle (28 cm ø)

1 bouteille (env. 250 ml de capacité)

Casserole avec couvercle (env. 20 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le	20.04.2026