



Bon appétit !

Raviolis Chinois de Chevreuil du Mont Raimeux cuits à la vapeur

par René Kaenzig

Je ne suis jamais en manque d'idées de voyages. Mais la réalité est parfois différente et je me restreins alors de voyager dans ma cuisine et de rêver. Aujourd'hui, c'est les raviolis chinois qui ont voyagés jusque chez moi. Il faut dire que l'on trouve ce met dans le Monde entier. Mais comme par habitude, je l'ai un peu modifié à ma façon avec le produit de ma chasse.



Pour confectionner la pâte qui va enrober la farce, pour environ 10 raviolis, il faudra mélanger 250 gr de farine blanche avec une pincée de sel et 1.5 dl d'eau. On va la pétrir pour en obtenir une pâte lisse et souple. Recouvrir le bol avec un film alimentaire et laisser reposer pendant une heure.

Pour ce qui est de la farce, on peut laisser libre court à ses idées. Une chose est sûre, c'est avec de la viande de chevreuil que j'ai apprêté ma farce. Une viande que j'ai coupée très finement au couteau pour en obtenir une viande hachée optimale. Assaisonner le tout avec les épices de son choix. Ne pas se laisser mettre des limites... tout est possible... et tout est bon !

Passons au façonnage des raviolis. On pourrait s'imaginer aplatis la pâte au rouleau et ensuite couper en rondelles avec un emporte-pièces. C'est faux! Les rondelles doivent être plus épaisses en leur centre que dans le pourtour. La forme circulaire d'environ 12 cm de diamètre doit être un peu comme une soucoupe volante. Pour ce faire, on va former deux rouleaux de pâte et

couper dix rondelles. On écrase ces rondelles avec la paume. Avec le rouleau à pâtisserie on abaisse le pourtour pour en former des soucoupes.



À l'aide d'une cuillère, on va déposer au centre des rondelles une petite boulette de farce.



Humidifier avec de l'eau le pourtour des rondelles et les plier en deux pour en faire des demi-lunes et coller les bords en pinçant avec les doigts. Un peu de dextérité est nécessaire pour en faire de jolis raviolis chinois, également dénommés "Gyoza".



Cuire à la vapeur pendant 10 minutes dans un steamer ou un panier en bambou. Servir avec de la sauce au soja ... et le voyage est assuré. *Bon appétit !*