

# JIAOZI

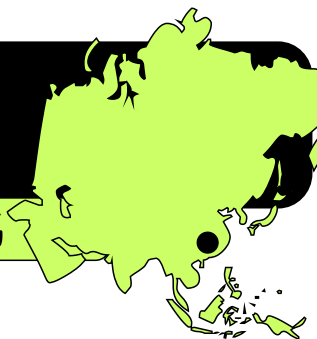
RAVIOLIS CHINOIS

YEUNG WUN SAUGE, HONG KONG

RECETTE DIFFICILE

TEMPS DE PRÉPARATION 1h

TEMPS DE CUISSON 5 MINUTES



## INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

### POUR LA FARCE

- > 4 oeufs
- > 500 g de carottes,
- > 1 chou chinois
- > 10 champignons shiitaké séchés (trempage : 15')
- > 25 g de nouilles chinoises
- > sel, poivre, sucre
- > 2 gousses d'ail finement hachées

### POUR LA PÂTE

- > 380 g de farine fleur
- > 300 ml d'eau bouillante
- > 1 pincée de sel

### POUR LA SAUCE

- > 3 cs de vinaigre balsamique
- > 2 cs de sauce soja
- > 2 cs d'huile de sésame
- > un peu d'ail frais finement haché

## NI HAO ! Je m'appelle Yeung Wun

Je suis née en Chine. J'y ai vécu jusqu'à l'âge de 7 ans, puis j'ai déménagé à Hong Kong avec ma famille. A 27 ans, j'ai décidé de partir voyager. C'est en Inde que j'ai rencontré mon mari et nous sommes venus nous installer chez lui, en Suisse. Ici on m'appelle Winnes. J'ai peu de souvenirs de la Chine et de sa culture. En ayant grandi à Hong Kong, j'ai vécu dans une culture à moitié chinoise et à moitié anglaise. Pour moi, ça n'a donc pas été un choc de venir ici.

## LES JIAOZIS

Je vais vous apprendre à cuisiner les jiaozi, ou raviolis chinois. C'est un repas que l'on prépare pour de grandes occasions : des fêtes et surtout pour le nouvel-an chinois qui a lieu 40 jours avant Pâques.



On appelle également Hong Kong la New York de l'Asie avec ses gratte-ciels et son effervescence. Hong Kong est ainsi vue comme le symbole de la réussite en Asie et cultive une identité à part, tout en s'intégrant dans la grande Chine.

# PRÉPARATION



1. Préparer de la pâte : mettre la farine dans une grande terrine avec le sel et la moitié de l'eau à 80°. Bien mélanger. Ajouter le reste de l'eau froide. Bien mélanger pendant 10 minutes. Mettre le couvercle et laisser reposer pendant 30 minutes pour qu'elle devienne plus souple.
2. Tremper les champignons dans l'eau froide 15 minutes. Les sortir et les presser à la main pour éliminer l'eau. Les couper en petits morceaux.
3. Chauffer un peu d'huile (olive ou tournesol) dans une poêle, battre les 4 œufs dans un bol, les ajouter dans la poêle et laisser cuire. Couper en petits morceaux.
4. Frire les nouilles chinoises : faire chauffer à feu vif une grande quantité d'huile de tournesol, ajouter les nouilles. Après 1 minute environ, quand les nouilles ont bien gonflé, tourner et répéter l'opération. Après 1 minute environ, sortir les nouilles sur un papier ménager pour éliminer l'excédent de gras. Quand les nouilles ont refroidi, les casser en très petits morceaux à la main.
5. Peler les carottes et les couper en petits morceaux. Préparer le chou chinois : couper en petits morceaux et cuire dans une casserole d'eau bouillante salée 5 minutes à gros bouillon. Chauffer un peu d'huile de tournesol dans une grande poêle, y faire revenir les morceaux de carottes et de champignons environ 5 minutes. Ajouter les morceaux d'omelette et de chou chinois et faire revenir. Ajouter les nouilles et mélanger le tout.
6. Ajouter toutes les épices et bien mélanger. Mettre la farce dans un bol et laisser refroidir.
7. Travailler la pâte à la main 1 à 2 minutes et former une grande boule. Couper en 4-5 tranches. Mettre un peu de farine sur le plan de travail pour éviter que la pâte ne colle. Faire des rouleaux (serpents) de 5 cm de diamètre avec chaque tranche. Diviser en morceaux de 3 cm. Faire une boule, l'écraser à la main. Puis l'étendre au rouleau à pâte de façon à ce que le centre soit plus épais que l'extérieur.
8. Disposer une cuillère à soupe de farce au centre de la pâte, mouiller les bords avec de l'eau (avec son doigt) et plier les bords pour former un croissant de lune. Répéter l'opération avec toutes les boules de pâte.
9. Préparer la sauce : mélanger le vinaigre balsamique, la sauce soja, l'huile de sésame et l'ail finement haché.
10. Chauffer de l'huile de tournesol dans une poêle. Disposer les jiaozi de façon à ce qu'ils ne se touchent pas, ajouter une tasse d'eau dans laquelle on a dilué une cuillère à soupe de farine, couvrir et laisser cuire 5 min ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Les jiaozi doivent être dorés en-dessous et le reste doit rester blanc.

DISPOSER LES JIAOZIS SUR UN PLAT - BON APPÉTIT !

