Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Raviolis au bœuf et au gingembre

MAG#5 HIVER SANS GLUTEN,

Imprimer

Commenter

Préparation: **40 min**

Ingrédients
Pour 20 raviolis

- 250 g de farine sans gluten (mélange de farine de riz (60%) et d’amidon de mais (40%))
- 1 c. à s. d’huile d’olive
- 1 petit oignon jaune
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 navet
- 150 g de bœuf haché
- Sauce tamari

1. Pour la pâte : mélangez à l'aide d'une fourchette la farine avec l'huile d'olive et une pincée de sel. Ajoutez 60 ml d'eau bouillante salée en mélangeant bien, puis 60 ml d'eau tiède tout en continuant à mélanger.
2. Travaillez la pâte avec les mains jusqu'à obtenir une boule bien ferme. Couvrez et laissez reposer le temps de préparer la farce.
3. Coupez l'oignon et le gingembre le plus finement possible.
4. Couper le navet en julienne et faites-le cuire dans le panier du Vitaliseur jusqu'à ce qu'il devienne transparent, pendant environ 10 min. Puis passez-le sous l'eau froide et essorez-le. Découpez-le en petits dés très fins.
5. Mélangez le bœuf à la fourchette avec 2 c. à s. de sauce soja et une pincée de sel. Ajoutez 60 ml d'eau tiède et mélangez de façon énergique et toujours dans le même sens. Il ne doit pas rester d'eau dans le fond.
6. Ajoutez le gingembre, les navets, les oignons et 2 c. à s. d'huile d'olive à la préparation de bœuf. Mélangez.
7. Mettez de la farine sur le plan de travail. Pétrissez la pâte. Formez de petites boules de pâte d'environ 1,5 cm de diamètre. Écrasez chacune avec la paume de la main, puis étalez-la avec un rouleau à pâtisserie afin de former un cercle. La pâte doit être assez fine.
8. Posez un cercle de pâte dans votre main. Ajoutez de la farce au milieu. Repliez en deux et fermez les bords afin de former un ravioli. Continuez ainsi de suite avec le reste de la pâte et de la farce.
9. Cuisson : disposez les raviolis dans le panier du Vitaliseur et faites-les cuire environ 10 min.Dégustez-les immédiatement, en les accompagnant de sauce soja

Spécialité chinoise réalisée par mamie Shuzhen de Mamie Foodie. Ce plat du magazine n°5 est présent dans le dossier spécial "recettes de grand-mères".

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises