

Raviolis frits de cochon



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les raviolis:

1 paquet de feuilles de pâte à ravioli (épicerie asiatique), huile pour la friture,

1 œuf pour coller les raviolis

Pour la farce :

300g de viande de porc hachée, 60g de lard gras haché, 1 carotte, 1 gros oignon, 1 chou pakchoï, huile, sel, sauce soja, 1 cuillère de gingembre râpé, 1 cuillère d'ail râpé, ½ botte de basilic, 1 botte de coriandre, assaisonnement, sauce soja, huile de sésame, 1 petite cuillère de curry

La farce :

Couper l'oignon, la carotte et le pakchoï en tout petits dés.

Les faire suer dans un filet d'huile avec un peu de sel. Ajouter le curry. Mélanger et laisser refroidir.

Mélanger la chair de porc, le gras, le gingembre, l'ail, les herbes hachées et les légumes au curry.

Assaisonner de sauce soja, d'huile de sésame et rectifier avec sel et poivre si nécessaire.

Faire des boulettes de farce de la taille d'une grosse noisette.

Montage :

Étaler les feuilles de ravioli sur le plan de travail et les dorer légèrement à l'œuf battu sur une face.

Placer les boulettes au centre et replier les bords en diagonale pour obtenir des raviolis triangulaires.

Bien souder les bords.

Finition :

Frire les raviolis dans un bain de friture à 180° jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Servir bien chaud avec un peu de sauce soja à part pour tremper au dernier moment.