

Raviolis vapeur aux crevettes



Products to use



Spatule en silicone



Boite de congélation Igloo 1 L



Pichet micro-ondes | MicroCook 1 L



Cuiseur micro-ondes vapeur | Micro urban family



Hachoir | Mixeur | SuperSonic Chopper Small



Bol | Ultimate Mixing Bowl 3,5 L



Feuille Pâtissière



Rouleau à pâtisserie et Formes à biscuits

Instructions

1. Préparez la pâte à ravioles : chauffez l'eau (**Pichet MicroCook 1 L**), environ 1 mn 30 à 600 watts. Dans un bol (**Ultimate mixing bowl 3,5 L**), mélangez (**Spatule en silicone**) la farine, les œufs, l'huile et l'eau. Malaxez pour obtenir une pâte homogène, molle, souple et non collante (si besoin ajoutez un peu de farine). Laissez reposer 10 mn au réfrigérateur.
2. Séparez la pâte en 6 portions égales (± 110 g). Étalez (**Rouleau à pâtisserie**) très finement chaque portion au fur et à mesure de leur utilisation sur un plan légèrement fariné (**Feuille Pâtissière**).
3. Mixez (**SuperSonic Chopper**) l'échalote épluchée et le persil lavé et effeuillé. Ajoutez les crevettes, la sauce de soja et mixez grossièrement.
4. Farinez légèrement une pâte et posez-la sur le **Maxi Ravissimo**. Marquez les alvéoles en appuyant légèrement (Cuillère du Maxi Ravissimo) puis humidifiez la pâte (**Pinceau Silicone**).
5. Garnissez les alvéoles (Cuillère) avec la farce, couvrez avec une 2^{ème} pâte étalée, puis passez un rouleau (Rouleau à pâtisserie) légèrement pour répartir la farce puis plus fortement pour découper les raviolis.
6. Démoulez les raviolis en retournant le Maxi Ravissimo sur une boîte (**Boite Igloo 1 L**). Si besoin, aidez-vous de la Cuillère pour les décoller.
7. Faites les cuire à la vapeur (**Micro Urban family**) environ 11 mn à 900 watts. Laissez reposer 5 mn.
8. Servez les raviolis saupoudrés de ciboulette avec une sauce soja ou une sauce au piment.

INGREDIENTS (12 RAVIOLES)

- 75 g d'eau
- 90 g de farine
- 1 bonne pincée de sel
- 1 petite échalote
- 3 brins de persil
- 125 g de crevettes cuites et décortiquées
- 1 c. à c. de sauce soja
- Ciboulette ciselée

PREPARATION TIME

⌚ 20 min.

COOKING TIME

⌚ 12 min. 30 sec.

STANDING TIME

⌚ 5

DIFFICULTY LEVEL

👤👤 average

AVERAGE COST

👤 low