



## Cuisine de Novembre 2025

### Les recettes de Ximei

#### Salade de chou chinois



##### **Salade :**

400 g de cœurs de chou chinois, 1 paquet de vermicelles de riz, 1/2 oignon rouge, 1/2 poivron rouge, 1/2 poivron jaune, tiges de coriandre fraîche.

##### **Préparation de la salade :**

Mettre les vermicelles à tremper, les ébouillanter rapidement, puis les refroidir dans de l'eau froide.

Tailler les légumes en bâtonnets.

Préparer l'assaisonnement en mélangeant tous les ingrédients.

##### **Assaisonnement :**

60 g de sauce soja, 20 g de sauce aux huîtres (si possible), 60 g de mirin, 60 g d'huile de sésame  
100 g de jus de citron, 15 g d'ail haché (ou de gingembre haché pour une version végétarienne)  
Une pincée de graines de sésame blanc.

Faire frire l'ail haché dans une poêle avec de l'huile de tournesol.

Dans un plat, mélanger légumes et vermicelles. Parsemer de feuilles de coriandre. Assaisonner avec la sauce.

#### Raviolis chinois



Raviolis frits à la poêle



Raviolis cuits à la vapeur

**Pâte :** farine du blé (T55) : 2kg + d'eau 1kg + sel 20g

Adapter les quantités selon les besoins.

**Préparation de la pâte :** placer la farine dans un plat creux, ajouter l'eau petit à petit en remuant constamment et en mélangeant avec deux baguettes en bois. Dès que des grumeaux se forment, amalgamer à la main. Laisser reposer 1 h à température ambiante, couvert d'un linge humide.

**Farce :**

1,2 – 1,5kg d'échine de porc haché, 1 morceau de gingembre frais, gousses d'ail, 1 oignon vert ou jaune, de la ciboule, 1 poireau, 1 chou blanc ou 1 chou chinois, sauce soja, sel, poivre, huile de sésame, 750g de crevettes crues.

Hacher finement le gingembre, l'oignon, les gousses d'ail, la ciboule, le poireau, les choux.

Mixer la viande avec gingembre, oignons, poireau, ciboule, sauce soja, sel, poivre

Couper ou mixer en petits morceaux chou blanc ou chou chinois. Mélanger avec le sel, filtrer pour extraire le jus.

Faire frire l'ail haché dans l'huile de tournesol.

Décortiquer puis couper les crevettes en petits morceaux (1cm).

Mélanger tous les ingrédients préparés, ajouter l'huile de sésame.

**Préparation des raviolis :**

Découper la pâte en pâtons de 250g environ. Travailler de nouveau chaque pâton et laisser reposer.

Façonner un boudin de pâte, puis le couper en tronçons de 15g environ.

Etaler chaque tronçon en un disque avec la paume de la main puis l'aplatir à l'aide d'un rouleau.

Ajouter une cuillère à café de farce au centre de chaque cercle. Replier le cercle en demi-lune.

Plisser les bords de la pâte autour de la farce et souder en pinçant bien avec les doigts.

Déposer les raviolis dans une sauteuse huilée ou dans un cuit-vapeur :

Pour cuire les raviolis frits à la poêle : faire chauffer une fine couche d'huile dans la poêle, mettre les raviolis dedans et couvrir. Puis après 1 à 2 minutes, ajouter environ 5 mm d'eau.

Couvrir et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée et que les raviolis soient bien gonflés. Parsemez de graines de sésame. Lorsque le dessous des raviolis est doré et croustillant, les égoutter.

Cuisson à la vapeur : pour éviter que la pâte ne colle au cuit-vapeur, déposer chaque ravioli sur une rondelle de carotte. Faire cuire à la vapeur pendant environ 4 minutes. La pâte devient un peu translucide.

**Sauce :**

Mélanger sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame, sucre, graines de sésame et l'ail frit.

Servir les raviolis avec la sauce.