

# RAVIOLIS FRITS AU POULET



**Carrés de pâte à raviolis**  
x 20



**Purée de piments**  
1 cuil. à soupe



**Blancs de poulet**  
x 2 (300 g)



**Huile de sésame**  
1 cuil. à soupe



**Ciboules**  
x 4

 1 bain de friture



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

- Mélangez le **poulet** coupé en petits morceaux avec la moitié des **ciboules** émincées. Mettez 1 cuil. de farce au centre de chaque carré de **pâte**, humidifiez-les, rabattez les bords puis soudez-les.
- Mélangez la **purée de piments**, l'**huile de sésame** et le reste des **ciboules** émincées.
- Faites frire 5 par 5 les raviolis 5 min et dégustez avec la sauce.



## DIM SUM AU PORC ET CORIANDRE



👤👤👤  
(16 pièces)

🕒  
Préparation : 25 min  
Cuisson : 15 min

- Mélangez la **chair à saucisse**, le **curry** et le **gingembre** râpé. Réunissez la **farine** et la **Maïzena®**, versez 12 cl d'eau bouillante et mélangez à la fourchette puis à la main en ajoutant la **coriandre** ciselée. Divisez la pâte en 16 boules et aplatissez-les. Répartissez la farce au centre et refermez les raviolis en pinçant les bords.
- Faites cuire 15 min à la vapeur et dégustez.



# SOUPE TOM YAM



**Crevettes**  
x 16 (crues et décortiquées)



**Feuilles de citron kaffir**  
x 10



**Galanga**  
50 g



**Pâte de curry rouge**  
25 g



**Lait de coco**  
80 cl

 **Sel, poivre**

 **4 personnes**

 **Préparation : 10 min**  
**Marinade : 30 min**  
**Cuisson : 10 min**

- Faites mariner 30 min au frais les **crevettes** avec le **galanga** coupé en tranches, la **pâte de curry rouge** et les **feuilles de citron**.
- Versez la préparation dans une casserole, ajoutez le **lait de coco** et faites cuire 10 min à feu doux en remuant.
- Répartissez dans des bols et dégustez.

