

Ravioli vapeur au porc 蒸饺 Zhēngjiǎo



Les ingrédients

- feuille(s) de pâte à gyoza : 30 pièce(s)
- Viande de porc Hachée : 250 g
- Oeuf(s) : 1 pièce(s)
- Oignon(s) nouveau(x) : 3 pièce(s)

- Chou(x) chinois : 1 pièce(s)
- Gingembre frais : 30 g
- Huile de sésame : 3 cl
- Vin jaune : 3 cl

- Sauce Soja : 6 cl
- Mélange 5 épices : 1 c. à café
- Sel fin : 6 pincée(s)
- Moulin à poivre : 6 tour(s)

Descriptif de la recette

1. Éplucher et hacher le gingembre et les oignons nouveaux. Dans un saladier, mélanger le porc haché puis ajouter l'huile de sésame, la sauce soja, le vin jaune, la poudre de 5 épices et l'oeuf. Saler et poivrer. Mélanger le tout de manière à obtenir une farce homogène. Ajouter ensuite le gingembre et les oignons hachés. Mélanger de nouveau.
2. Laver et sécher le chou, puis le hacher grossièrement en conservant de gros morceaux pour qu'ils restent croquants à la cuisson. Ajouter 4 pincées de sel fin, mélanger et laisser dégorger pendant 20 min. Presser ensuite soigneusement le chou pour enlever tout le liquide, puis l'ajouter à la préparation précédente. Bien presser la préparation pour éviter qu'elle ne soit trop humide.
3. Étaler les feuilles à raviole sur le plan de travail. Disposer un peu de farce au centre de chaque disque de pâte à l'aide d'une petite cuillère. A l'aide d'un pinceau, humidifier les bords de la pâte pour les faire coller, puis remonter les bords vers le haut comme pour faire un petit baluchon. Bien appuyer du bout des doigts pour souder les bords hermétiquement.
4. Cuire à la vapeur pendant 5 à 8 min.

Raviolis chinois :

Les chinois font des raviolis qu'ils appellent «jiǎozi». Les raviolis chinois (jiǎozi) se présentent souvent sous la forme de demi-cercle de pâte remplis d'une farce qui peut être composée de différents éléments. La pâte à ravioli est à base de farine de blé à laquelle on ajoute un peu d'eau. La farce contient des ingrédients hachés très variés (choux ou autre [légume vert](#), [crevette](#), porc, bœuf,...). Les raviolis chinois (*jiǎozi*) sont généralement bouillis mais ils peuvent parfois être frits, cuits à la vapeur etc.

Les raviolis chinois (*jiǎozi*), très populaires en Chine, sont un des principaux plats traditionnels chinois. Après avoir été bouillis, les raviolis chinois (*jiǎozi*), accompagnés d'un mélange de vinaigre et de sauce soja, ont un goût exquis. Les raviolis chinois (*jiǎozi*) sont un des plats indispensables de la Fête du Printemps.

L'histoire des raviolis chinois

Les raviolis sont appelés «jiǎozi» en chinois, c'est-à-dire "corne" ou "pied". La forme du ravioli rappelle une plante aquatique appelée «niu jiao»; On appelle aussi ces raviolis "shui jiao", soit corne ou pied d'eau.

Les raviolis chinois sont présents dans un livre de l'époque de Trois Royaumes. Ils sont devenus un plat populaire à l'époque de Tang, une dynastie datant d'il y a mille quatre cent ans. Et la forme de raviolis à cette époque-là était presque la même que ceux d'aujourd'hui. Les raviolis chinois sont donc devenus un plat important dans les familles chinoises.

Il existe une histoire sur ce plat : les raviolis chinois auraient été créés par le grand médecin ZHANG Zhongjing. Il démissionna et retourna dans son pays natal. C'était le jour du solstice d'hiver. Il observa que les gens souffraient du froid. Grâce à ses expériences, il utilisa les pâtes avec une farce de viande de mouton et des plantes médicinales, puis les fit bouillir et les donna aux pauvres. Depuis, les gens imitèrent la méthode de préparation et l'appelèrent Jiaozi. Les raviolis chinois sont consommés le jour du solstice d'hiver en mémoire de ce grand médecin.

Les coutumes

Les raviolis chinois sont un des principaux plats de la Fête du printemps ([Nouvel An chinois](#)) dans le Nord de la Chine. Ils signifient le passage de l'année et de la bonne chance. Leur forme ressemble à un lingot d'or, ils symbolisent aussi la fortune pour la nouvelle année qui commence. On les prépare la veille, en famille, en ajoutant parfois des jujubes, des cacahouètes ou même de petites surprises telles que des bonbons ou des pièces de monnaie symbolisant la bonne fortune pour l'année qui commence.