

Pâte à Raviolis chinois

130g d'eau

1 pincée de sel

200g de farine

Poser un récipient sur le couvercle du thermomix et y mettre l'eau et le sel.

Mettre la farine dans le bol du thermomix et mélanger 1 min/vitesse 2, en versant l'eau salée doucement par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

Transvaser dans un récipient, filmer et réserver 5 heures à température ambiante.

Fariner le plan de travail, y poser la pâte et la rouler en boule, puis faire un trou au centre et l'élargir avec les doigts en tournant la pâte pour lui donner la forme d'un donut. Couper le « donut » et étaler le boudin obtenu pour l'allonger.

Couper ensuite des morceaux de la taille d'une petite noix et les fariner. Faire une boule dans le creux de la main et l'aplatir avec la paume sur le plan de travail. Un à un, aplatir chaque morceau à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former de petits disques plats.

Ils sont prêts à être garmis.