Raviolis asiatiques au poulet

4 pers | 45 mn | 3 h

Les **ingrédients**

- 100 g de farine
- 60 g de maïzena
- 130 ml d'eau
- 4 pommes de terre
- Filets de poulet
- Coriandre
- Huile
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préparer la pâte. Dans un saladier, mélanger la farine et la maïzena. Transvaser la moitié dans un second récipient.

Etape 2

Mettre de l'eau dans le premier saladier, mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une boule douce, pas trop collante. L'envelopper de film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur au moins 3h.

Etape 3

Préparer la farce. Faire cuire les pommes de terre à la vapeur puis les mixer avec le poulet, assaisonner avec la coriandre, le sel et le poivre.

Etape 4

Faire plusieurs petites boules avec la pâte. Les étaler le plus finement possible. Déposer un peu de farce au centre puis replier en deux pour former un demi-cercle. Bien écraser la jointure pour que les raviolis soient bien fermés.

Etape 5

Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils aient bien jauni puis les faire dorer dans une poêle huilée.