Raviolis Coréens frits

*Pour la pâte à raviolis :
. 300g de farine
. 16cl d'eau

Pour la farce :
. 1 Càcafé de gingembre en poudre
. 4 gousses d'ail
. 2 oignons jaunes
. 10 tiges de ciboulette
. 1/4 de chou vert
. 1 oeuf
. 6 CàSoupe de sauce soja
. huile
. sel, poivre

Pour la sauce :
. 1 Càcafé de gingembre en poudre
. 8 tiges de ciboulette
. 3 pincées de sucre
. 25cl de sauce soja
. 10cl de vinaigre de noix
. 1 CàSoupe d'huile sésame
. 2 CàSoupe de coriandre hachée*

La pâte à raviolis :
Pétrir la farine et l'eau jusqu'à la formation d'une pâte. Former une boule, l'envelopper dans un torchon propre, la placer au frigo au moins 1 heure.

La farce :
Hacher en petits morceaux l'ail et les oignons pelés.
Hacher la ciboulette et le chou.
Dans un saladier, verser la sauce soja, le poivre, le sel, l'oeuf, le gingembre, l'ail, la ciboulette, les oignons et le chou ; bien mélanger.

 Formation des raviolis :
Abaisser la pâte au rouleau. Farinez-la si elle est collante. Avec un verre, former des ronds de pâte. Poser au milieu de chaque rond un peu de farce, refermer en appuyant bien sur les bords.

Cuisson :
Faire bouillir de l'eau. Y plonger les raviolis et les porter 5 sec avec une écumoire pour qu'ils ne collent pas au fond. Laisser cuire 5 min. Les sortir avec l'écumoire et les déposer.
Dans l'huile (de sésame) chaude d’une grande po^le, faire colorer les raviolis 2 à 3 min de chaque côté.
Servir chaud.