

# RAVIOLIS À LA VIANDE ET SAUCE AUX HARICOTS GRILLÉS

Préparation: env. 30 minutes | Temps de cuisson à la vapeur: env. 12–15 minutes |  
Pour 4 personnes | Difficulté moyenne | 770 kcal par personne

## GRIMBERGEN BLANCHE:

La savoureuse note d'umami des raviolis à la viande est exaltée par l'arôme délicat de citron de la Grimbergen Blanche.

## INGRÉDIENTS:

350 g de viande hachée	env. 20 feuilles de pâte à raviolis
2 tiges de citronnelle	(en épicerie asiatique)
1 piment	200 g de haricots verts
1 pointe de couteau de coriandre en poudre	1 échalote
200 g de chou chinois	1 dl d'huile d'olive
4 c. à s. de sauce soja	3 c. à s. de sauce soja sucrée
1 bouquet de ciboulette	2 c. à s. de sauce soja douce

## PRÉPARATION:

1. Aplatis les tiges de citronnelle avec le dos d'un couteau. Saisir la viande hachée avec citronnelle, le piment et la coriandre en poudre à feu vif dans une poêle. Couper le chou chinois en lanières et ciseler la ciboulette, puis les mélanger à la viande hachée. Assaisonner de sauce soja.
2. Equeuter les haricots verts, les faire cuire à 200 °C au grill pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés et secs. Couper les haricots en fines rondelles avec un couteau. Eplucher l'échalote, la couper en petits dés et l'ajouter aux haricots. Assaisonner d'huile d'olive et de sauce soja douce et sucrée.
3. Répartir le mélange de viande hachée sur les feuilles de pâte et former des raviolis ou des gyozas. Faire cuire à la vapeur pendant 12 à 15 minutes.
4. En attendant, préparer une Grimbergen Blanche et se détendre, car l'anticipation est connue pour être déjà un plaisir en soi.

## CONSEIL:

Les raviolis peuvent être farcis de farces diverses. Il faut néanmoins toujours veiller à ce que la farce soit suffisamment compacte.

