

# ST MAMET

– Depuis 1953 –

## RAVIOLIS AUX CREVETTES & À LA MANGUE



crédit photo @chez\_mama\_ly

Pour fêter le nouvel an chinois, St Mamet propose une **recette sucrée salée** de **raviolis aux crevettes et à la mangue**.

Dans la Chine du Nord, les raviolis, ou Jiao Zi en mandarin, sont très consommés lors du nouvel an Chinois. En forme de lingot, ils sont symboles de **prospérité**. Traditionnellement, les raviolis sont réalisés à base de farce à la viande ou végétarienne mais cette fois-ci, la

**mangue St Mamet** vient se marier à la **crevette et la coriandre**, pour un résultat sucré salé **très doux et acidulé en bouche**. **Gourmands et légers**, ils auront tout pour plaire et feront commencer la nouvelle année en beauté !

### La recette de raviolis crevettes & mangue

🕒 45 min

Difficulté ★★☆☆☆

#### Ingrédients

- 25 feuilles de raviolis
- 350g de crevettes crues
- 1/2 mangue
- 1 petite botte de coriandre fraîche
- 1 tige de cébette
- 10g de gingembre frais
- 2,5 c. à soupe de sauce de soja
- jus d'1 citron vert
- 1 c. à café de maïzena

#### Préparation

##### PRÉPARATION DE LA FARCE

1. Décortiquez, déveinez, et coupez en dés les crevettes puis hachez les.
2. Coupez la demi mangue en dés de 5mm.
3. Émincez la cébette et la coriandre le plus finement possible.
4. Épluchez le gingembre, et râpez-en un morceau.
5. Dans un bol, mélangez le hachis de crevettes, la coriandre émincée, puis versez l'huile, la sauce de soja, le gingembre râpé, le jus de citron vert et la maïzena.

##### PLIAGE DES RAVIOLIS EN FORME DE LINGOT

1. Humidifiez légèrement le rebord de la feuille de raviolis avec de l'eau froide.
2. Déposez une cuillère à café bombée de farce au centre de la feuille de ravioli puis pliez-le en deux en pinçant le centre.
3. Prenez l'extrémité du bord droit et amenez-la vers l'avant en pré formant un pli puis superposez le pli au centre sur le premier point.
4. Pour le deuxième pli et troisième pli effectuez le même geste, et superposez légèrement le deuxième pli sur le premier pli.
5. Réalisez la même mécanique du côté gauche.

##### CUISSON GRILLÉE-VAPEUR

1. Dans une poêle bien chaude huilée, déposez les raviolis. Laissez-les blanchir 30 secondes.
2. Versez 1cm d'eau dans la poêle et couvrez jusqu'à évaporation de l'eau.
3. Lorsque l'eau s'est évaporée, retirez le couvercle et terminez la cuisson en laissant dorer encore 30 secondes.

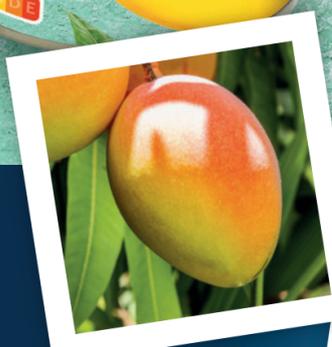


Vos raviolis sont prêts !  
Accompagnez-les avec une sauce à base de sauce soja et vinaigre de riz noir.  
Bonne dégustation !



**Mangues St Mamet**  
Gamme Exotique  
Nutri-score A  
PMC 1,80€(1/2)

Au rayon des fruits en morceaux / épicerie sucrée  
Sans colorants ni conservateurs\*  
\* comme tous les produits de la catégorie



### À propos de Saint-Mamet

St Mamet est la marque française du fruit depuis presque 70 ans, née de la passion d'une poignée d'arboriculteurs. St Mamet c'est le fruit sous toutes ses formes (ou presque) : salades de fruits, fruits en morceaux, cups de fruits, compotes... Ancrée dans le sud, c'est à Nîmes et Vauvert dans le Gard que vous nous trouverez, au plus près des vergers des arboriculteurs de la coopérative avec laquelle nous sommes engagés. Et pour longtemps !

📷 @stmamet 📘 @SaintMamet  
www.saint-mamet.com



CONTACT PRESSE : AGENCE DUPONT LEWIS  
26, boulevard Poissonnière 75009 Paris  
anne-charlotte@dupontlewis.com - 06 71 87 62 05