

Les Momo, raviolis à la tibétaine

Cette recette est très simple à exécuter, il faut seulement un peu d'habileté dans la confection des sachets de pâte. Comme les momo sont faits lors de fêtes ou de réunions, les quantités indiquées correspondent à 10-12 personnes. Avec 1,5 kg. de farine blanche, de l'eau et du sel, on pétrit une pâte à plat et on la laisse reposer dix minutes. Pour la farce, on prend un kg. de viande de boeuf grossièrement hâchée, trois grosses tiges de poireau, une demi tête d'ail, une pomme de céleri avec ses feuilles et éventuellement un bouquet de coriandre vert que l'on peut trouver dans un magasin chinois, thai ou indien. Tous ces légumes sont hâchés finement et on y ajoute deux cuillerées à soupe de sauce de soya et deux de bouillon de poule ainsi que deux décilitres d'huile de tournesol. Le tout est mélangé à la viande, salé et poi-

vré. Une variante végétarienne consiste à remplacer la viande par des carottes et (ou) du chou chinois, le bouillon par l'huile de sésame. A la place de la viande, on peut également utiliser des pommes de terre cuites et du fro-



mage râpé; on n'ajoute alors pas de bouillon. La farce étant prête, on abaisse la pâte à trois millimètres, on coupe avec une forme des disques de dix centimètres environ sur lesquelles on place une cuillerée à soupe de farce. Pour les refermer, prendre le momo dans une main en repliant les quatre coins. Avec un peu de pratique et d'imagination, on peut leur donner toutes sortes de formes. Les momo sont cuits à l'eau ou à la vapeur 10 à 15 minutes et servis avec des légumes. On prévoit sept momo par personne, mais s'il y a des convives tibétains, il faut compter une vingtaine nous dit la cuisinière en riant.

Cette recette nous a été donnée par Khando Netsang, du service traiteur Tibetasia à Rümang (tel. 01/817 06 38)