

Dumpling croustillant de crevettes et gingembre frais, sauce vietnamienne sucrée pimentée |

Recette pour 12 Tapas



Description

Une recette de dumpling aux saveurs asiatiques, assez simple dans sa réalisation, sans friteuse.

L'astuce du chef

La crevette dans la farce peut être remplacé par des champignons et du tofu pour une version végétarienne.

Recette que vous pouvez aussi réaliser pour une entrée ou un plat.

La ciboulette chinoise peut être remplacée par de l'oignon vert.

Ingrédients

Farce de crevettes

- 2 Gousse(s) Ail
- 40 Gr Ciboulette chinoise
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Féculé de maïs
- 0.25 Cuil. à thé Sel
- 0.25 Cuil. à thé Poivre noir du moulin
- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 450 Gr Crevettes moyennes décortiquées

Montage

- 12 Unité(s) Feuille(s) de riz

Sauce

- 1 Gousse(s) Ail
- 0.25 Pincée(s) Flocons de chili
- 0.25 Unité(s) Carotte
- 2 Unité(s) Jus de lime
- 60 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 60 Ml Eau
- 30 Ml Mirin

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Farce

Ciselez finement la ciboulette chinoise

Épluchez et hachez finement les gousses d'ail.(dumpling et sauce)

Râpez et hachez finement le gingembre

Prélevez les zestes (farce) et le jus des limes (sauce)

Retirez la queue des crevettes au besoin, émincez-les grossièrement au couteau, réservez au réfrigérateur.

Sauce

Épluchez la carotte, couper la en une julienne très fine ou en brunoise.

Farce de crevettes

Dans un bol, réunissez tous les ingrédients qui la composent, bien mélanger délicatement, réservez au réfrigérateur.

Divisez la farce en 24 portions.

Montage

Prévoyez un grand bol d'eau à température pièce, c'est pour plonger vos feuilles de riz, assurez-vous d'un diamètre conséquent.

Prévoyez un linge humide que vous allez poser sur votre plan de travail.

Plongez une feuille de riz dans l'eau quelques secondes, de manière à la rendre souple.

Posez cette feuille sur votre linge humide, coupez votre cercle en deux parties égales.

Sur chacune, déposez l'équivalent d'une cuillère à soupe. Refermez la feuille de riz sur la farce en plusieurs pliages.

Déposez les dumpings sur une plaque de four huilée.

Répétez l'opération pour toute la farce.

Enfournez-les durant 13-15 minutes, attention à la coloration.

Comptez deux dumpling par personnes.

Sauce

Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.

Bon appétit!