

Dumplings frits et dumplings vapeurs, porc et crevette, sauce au gingembre frais et mirin

|

Recette pour 4 personnes



Description

Dumplings farcis de porc et crevette cuits en deux façons, accompagnés d'une sauce réhaussée de gingembre frais.

L'astuce du chef

Vous pouvez servir ces dumplings tout simplement avec de la sauce soya ou bien une mayonnaise épicée.

Ingrédients

Pâte à dumpling

- 250 Gr Farine
- 4 Gr Sel
- 120 Ml Eau chaude

Farce

- 100 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 100 Gr Porc haché
- 5 Gr Gingembre frais
- 15 Ml Sauce soya
- 5 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 5 Ml Sauce hoisin
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 5 Branche(s) Coriandre
- 10 Goutte(s) Tabasco

Sauce

- 1 Unité(s) Lime
- 10 Ml Vinaigre de riz
- 1 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Gingembre frais

- 25 Ml Mirin
- 15 Ml Graines de sésame
- 25 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pâte à dumpling

À l'aide d'une fourchette, formez une pâte avec tous les ingrédients. Couvrez la masse et laissez reposer quelques minutes.

Farce et montage

Hachez le gingembre, l'oignon vert, la coriandre et les crevettes. Mélangez tous ces ingrédients avec le reste et assaisonnez avec le tabasco.

N'hésitez pas à travailler la farce avec les doigts, cela va vous aider à obtenir une belle texture. Étalez la pâte au laminoir ou à la main et façonnez les dumplings.

Sauce

Torréfiez à sec les graines de sésame dans une poêle (sans aucune matière grasse).

Pilez l'ail et le gingembre au mortier et ajoutez le reste des ingrédients.

Vérifier l'assaisonnement.

Cuisson

Cuire tous les dumplings à la vapeur pendant 8 minutes.

Pour les dumplings frits, prenez des dumplings préalablement cuits à la vapeur et refroidis, mettez-les à cuire dans une poêle avec un peu d'huile végétale. Comptez 1 minute de chaque côté, ils devraient prendre une belle couleur dorée.

Bon appétit!