

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 de blé
- 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
- 15 Ml Mirin
- 15 Ml Graines de sésame

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