

Nouilles Ho Fun |

Recette pour 4 personnes

Description

Des nouilles de riz fraîches, larges et souples, cuites à la vapeur puis taillées en rubans. À servir avec une garniture sautée ou dans un bouillon.

L'astuce du chef

Remuez le mélange avant de cuire chaque feuille : la farine et la fécule se déposent au fond du bol, même après le repos. Éviter les perles d'huile en ajoutant seulement qu'un film très fin à l'aide du pinceau.

Utilisez la première feuille pour ajuster le dosage : si elle est trop épaisse, essayez 50 ml ; si elle est trop fine et se déchire, essayez 70 ml. Gardez ensuite la même mesure.

Si la feuille est pâteuse, prolongez la cuisson d'une minute. Si elle se déchire au démoulage, laissez-la tiédir davantage avant de la manipuler.

Le repos hydrate la farine ; le mélange remet les poudres en suspension. Remuer la pâte ne supprime donc pas l'effet du repos.

Les pâtes peuvent être séchées puis réhydratées dans de l'eau tiède durant une dizaine de minutes.

Ingrédients

Nouilles

- 120 Gr Farine de riz
- 30 Gr Fécule de tapioca
- 240 Gr Eau
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **20 mins**

Mise en place

- Préparez un panier vapeur en bambou avec son couvercle, une casserole adaptée à son diamètre et un moule à gâteau en métal, non démontable, à fond plat d'environ 20 cm. Le moule doit entrer dans le panier en laissant un espace tout autour pour la vapeur et permettre de fermer le couvercle.
- Prévoyez un fouet, une mesure de 60 ml, un pinceau, une spatule souple, du papier absorbant et des gants de cuisine.

Préparation de la pâte

Mélangez la farine de riz et la fécule de tapioca. Versez progressivement l'eau tiède, non chaude, en

fouettant pour obtenir une pâte liquide et sans grumeaux.

Laissez reposer 20 minutes.

Installation de la cuisson vapeur

Versez de l'eau dans la casserole et installez le panier en bambou de façon stable au-dessus. L'eau ne doit pas toucher le fond ajouré du panier. Portez à ébullition.

Cuisson des feuilles

Huilez légèrement le fond du moule à l'aide du pinceau afin qu'il n'y ait qu'un mince film.

Remuez la pâte en raclant le fond du bol. Versez environ 60 ml dans le moule de 20 cm et inclinez-le pour couvrir le fond d'une couche fine et uniforme.

Placez le moule à plat dans le panier en bambou, directement sur son fond ajouré, puis fermez avec le couvercle du panier. Faites cuire 5 à 7 minutes à la vapeur. La feuille doit être prise partout, légèrement translucide et sans zone de pâte liquide ; quelques cloques peuvent apparaître. Lorsque ses coins commencent à se soulever, c'est presque prêt.

Démoulage et répétition

Ouvrez le couvercle en l'éloignant de vous, puis retirez le moule avec des pinces. Laissez tiédir environ 2 minutes. Décollez le pourtour avec une spatule souple, puis soulevez délicatement la feuille et déposez-la sur une planche légèrement huilée.

Huilez très légèrement la surface si vous superposez les feuilles. Répétez en remuant la pâte avant chaque prélèvement. Vérifiez le niveau d'eau et ajoutez de l'eau chaude au besoin.

Taille et utilisation

Coupez les feuilles en rubans de 1,5 à 2 cm de largeur et séparez-les délicatement. Les nouilles sont déjà cuites : ajoutez-les en fin de préparation à la garniture chaude et mélangez doucement pour les réchauffer.

Bon appétit!