

Bouchées vapeur (dim sum)



Ingrédients

Pour la pâte :

- 5 tasses de farine
- 2 sachets de levure
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz

Pour la farce :

- 400 g de viande au choix (dinde, porc, ...)
- huile de sésame
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- légumes au choix (chou chinois, poireau, ...)



Préparation

Préparez la pâte en mélangeant la farine, la levure, l'huile, le sucre. Ajoutez petit à petit l'eau avec le vinaigre, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une oreille. Laissez reposer 1 heure (ou au moins 1/2 heure).

Préparez la farce en faisant revenir au wok les oignons dans l'huile de sésame. Ajoutez la viande coupée en tout petits morceaux, faites-la dorer légèrement.

À part, faites fondre le poireau avec du chou chinois en morceaux dans un peu d'huile de sésame, puis mélangez-les avec la viande. Ajoutez la sauce soja, mélangez et faites évaporer.

Prenez une boule de pâte de la grosseur du poignet. Étalez-la sur un plan de travail bien fariné et écrasez-la en un cercle de 15 cm.

Mettez un assez gros tas de farce au milieu, puis refermez la pâte comme une bourse. Pincez le haut et tournez légèrement. Retournez les beignets (tête en bas) et mettez-les dans un cuit-vapeur, faites cuire environ 20-25 minutes.

Dégustez avec de la sauce aigre-douce ou de la sauce de soja.

Astuces de chef



• Pour la farce choisissez une viande pas trop maigre, sinon cela risque d'être un peu sec à la cuisson.

Variez les plaisirs en ajoutant des épices, à votre goût !

Il est possible également de faire des farces végétariennes, ajoutez alors un oeuf pour coaguler un peu la farce.

• Vous pouvez aussi faire les bouchées en forme d'aumônière, pour cela fermez-les avec un brin de ciboulette.