

Dim Sum

A. Caminada



Recette pour 4

Ingrédients pour la pâte

150 g de farine, type 405
110 ml d'eau chaude
2 g de sel

Ingrédients pour la farce

300 g de poitrine de porc braisée
1 gousse d'ail
2 CS de sauce Sweet Chili
1 CS de sauce aux huîtres
5 CS de fond
Coriandre fraîche hachée
Chilis frais
Rondelles d'ail frit
Marinade Asia ou fond de veau avec sauce au soja

Préparation de la pâte

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour former une pâte. Laisser reposer 30 minutes en recouvrant le saladier.

Préparation de la farce

Couper la poitrine de porc en petits morceaux et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive pour les faire croustiller. Hacher finement les gousses d'ail et les ajouter. Ajouter la sauce Sweet Chili, la sauce aux huîtres et le fond, laisser réduire. , la sauce aux huîtres et le fond, laisser réduire. Incorporer pour finir la coriandre hachée. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à 3 mm d'épaisseur. Découper, dans la pâte, des cercles de 6 cm de Ø, les garnir de farce, puis les replier pour bien les fermer et former un joli pliage. Cuire les Dim Sum dans une poêle très chaude et lorsqu'une croûte s'est formée, poser le couvercle sur la poêle et laisser cuire à la vapeur pendant 2 minutes environ. Déglacer avec la marinade Asia ou le fond de veau réduit, servir avec des chilis frais, de la coriandre et les rondelles d'ail frit.