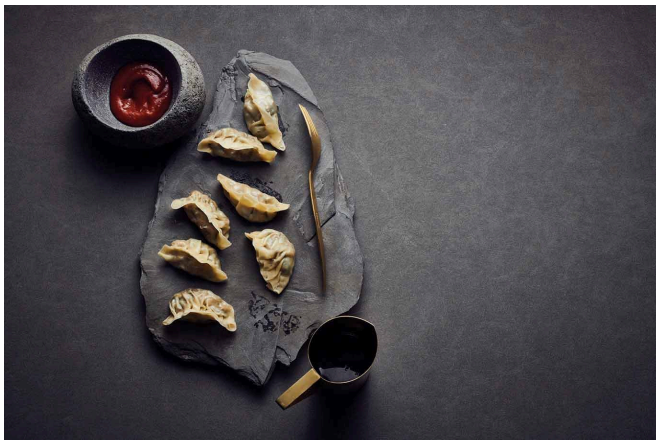
# Dumplings

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 1 h |
| Temps de repos | 30 min |
| Temps de cuisson | 20 min |
| Pièces | 24 |
| Appareil | CombairSteamer V2000 à partir de 2021 |

Petits chaussons farcis aux champignons et sauce Ponzu

## Pâte

300 g de farine

150 ml d'eau

2 g de sel

## Garniture

450 g de champignons mélangés (par ex. pleurotes en forme d'huitre, champignons de Paris, shiitake), finement hachés

2 oignons de printemps, en fines rondelles

2 gousses d'ail, écrasées

1 piment, coupé en deux, épépiné, haché

10 g de gingembre, râpé

Huile d'arachide pour la cuisson

½ bouquet de coriandre, haché

1 cs d'huile de sésame grillé

3 cs de sauce soja

## Façonnage

Fécule de maïs pour abaisser la pâte

Huile pour graisser

## Sauce Ponzu

50 g de sucre glace

50 ml de jus de citron vert

50 ml de mirin

100 ml de sauce soja

## Dressage

Un peu de sauce sriracha

## Pâte

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte ferme. Former une boule, la recouvrir et la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

## Garniture

Faire dorer tous les ingrédients, gingembre inclus, dans l'huile d'arachide à feu moyen dans une grande poêle.

Ajouter la coriandre, assaisonner avec la sauce soja et l'huile de sésame. Laisser refroidir.

## Façonnage

Fariner le plan de travail de fécule de maïs. Abaisser la pâte jusqu'à 1 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce 24 rondelles d'env. ø 10 cm dans la pâte. Pétrir les restes de pâte ensemble. Répéter cette procédure jusqu'à utiliser toute la pâte.

Déposer 1 cuillère à soupe de garniture au centre de chaque rondelle. Humecter le bord de la pâte avec de l'eau, replier la pâte sur la garniture. Plier un côté de la pâte en lui donnant un aspect dentelé et bien appuyer de l'autre côté. Déposer les dumplings sur une plaque en acier inox perforée et légèrement huilée.

Cuire les dumplings à la vapeur à 100 °C pendant 20 minutes.

Les retirer de la plaque, une fois la cuisson terminée.

## Sauce Ponzu

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

## Dressage

Servir les dumplings avec la sauce Ponzu et le sriracha.

## Etapes de cuisson

**Cuire à la vapeur 100 °C pendant 20 min**

## Conseils

Vous trouverez la pâte à dumplings dans les commerces asiatiques.

## Accessoires

Plaque en acier inox perforée

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 26.01.2022 |