



Wontons mau porc et aux scampis



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 œuf
80 ml d'eau
250 grammes de farine
1/2 cuillerée à thé sel

Pour la farce des dim sum

225 grammes de tranches de porc (bien persillées)
115 grammes de scampis (décortiqués)
4 shiitakés (ou champignons blonds)

Pour la marinade

1 cuillère à soupe de sauce soja légère
2 cuillères à soupe de sauce d'huître
1/2 cuillerée à thé sel
2 cuillerées à thé de sucre
2 cuillerées à thé de fécule de maïs
1/2 cuillerée à thé bicarbonate
1 cube de bouillon de poule (écrasé avec une fourchette)
2 cuillères à soupe d'eau
1/2 cuillerée à thé poivre blanc

Méthode de préparation

- 1.** Battez l'œuf dans un bol. Mélangez avec l'eau.
- 2.** Mélangez dans un autre bol la farine avec le sel. Faites un puits au centre.



- 3.** Ajoutez lentement le mélange d'œuf en fouettant. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte élastique. Si elle est trop sèche, ajoutez éventuellement 1 cuillère à café d'eau.
- 4.** Étalez la pâte en une très fine couche et découpez-y des carrés de 10 sur 10 cm. Vous pouvez également utiliser un laminoir pour étaler la pâte.

Préparation de la farce des dim sum

- 5.** Hachez la viande très finement ou passez-la au robot culinaire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Hachez aussi finement les scampis.

Hachez finement les shiitakés. Si vous utilisez des shiitakés séchés, faites-les d'abord tremper, extrayez-en l'humidité et hachez-les finement. Ils se mélangeront ainsi bien avec la viande et les scampis dans une farce homogène et facile à envelopper dans les feuilles de wonton.

La marinade

- 6.** Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un bol.
- 7.** Ajoutez la viande, les scampis et les shiitakés à la marinade. Laissez reposer 10 minutes.
- 8.** Ajoutez maintenant une cuillère à soupe d'huile d'olive et une cuillère à soupe d'huile de sésame. Couvrez et placez au réfrigérateur pendant 4 à 8 heures.

Confection des dim sum

- 9.** Prenez une feuille de wonton dans votre paume et déposez-y une cuillère à soupe de farce.
- 10.** Remontez la pâte autour de la garniture de manière à obtenir une sorte d'aumônière ouverte. Procédez de même avec le reste de la garniture.



Cuisson des dim sum à la vapeur

11. Cuisson des dim sum à la vapeur :

Si vous disposez d'un panier vapeur en bambou, c'est l'idéal pour préparer les dim sum. Placez au fond du panier une feuille de papier absorbant ou un peu de salade, afin que les dim sum n'attachent pas. Disposez les dim sum côte à côte ; ils ne doivent pas se toucher sinon ils colleront ensemble. Faites donc plusieurs portions. Placez le panier vapeur, couvert avec un couvercle, dans une casserole avec 2 à 3 cm d'eau bouillante (l'eau ne doit pas toucher le fond du panier vapeur). Laissez cuire à la vapeur pendant 10 minutes.

Vous n'avez pas de panier vapeur en bambou ? Utilisez alors un panier vapeur en métal ou une passoire en métal, que vous placez dans une casserole avec un peu d'eau. Veillez à bien couvrir la casserole avec un couvercle pendant la cuisson à la vapeur.

12. Servez les dim sum dans le panier vapeur ou sur un plat.