



Dim sum à la viande de porc et aux scampis



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 200 grammes pâte à raviolis (finement abaissée*)
- 200 grammes de scampis (décongelés, nettoyés et très finement hachés)
- 350 grammes de viande hachée de porc
- 2 cuillères à soupe de jambon haché
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sherry
- 3 cuillères à soupe oignons de printemps (émincés)
- 2 cuillerées à thé de gingembre (en poudre)
- 2 cuillerées à thé d'huile de sésame
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1 pincée poivre noir
- 2 cuillerées à thé de sucre

Méthode de préparation

- 1.** **Mélangez tous les ingrédients dans un récipient (excepté les feuilles de pâte). Déposez une cuillère à café de farce sur chaque feuille. Mouillez les côtés de la feuille et repliez-les sur la farce.**
- 2.** **Placez un panier vapeur au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Déposez-y une feuille de papier sulfurisé (faites-y quelques trous, pour que la vapeur puisse passer). Répartissez les dim sum dessus (et fermez avec le couvercle). Laissez cuire pendant 20 minutes. Vous devrez peut-être faire cuire les dim sum en plusieurs portions ou placer plusieurs paniers à vapeur les uns au-dessus des autres. Vous pouvez également utiliser un cuiseur vapeur ordinaire ou un four à vapeur.**
- 3.** ***pâte à raviolis : mélangez 100 g de farine blanche pour pâtes (type 00) avec 1 œuf. Pétrissez pour obtenir une pâte souple. Abaissez-la autant que possible (fines feuilles) : avec un rouleau à pâtisserie ou dans la machine à pâtes.**