

Dim sum à la viande hachée de veau relevée



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 5 min

 Temps actif: 1 h 5 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 20 pièces

Pâte

500 g farine de blé blanche (type 550)

1 cc sel

4 dl eau chaude

Farce et sauce

500 g viande hachée de veau suisse (pas trop maigre, hachée très finement)

1 morceau de gingembre de la taille d'une noix

1 gousse d'ail

3 brins menthe poivrée

2 brins coriandre

1 citron vert bio

1 pointe de couteau flocons de piment

2 cc huile de sésame

1 cs sauce soja

1 jaune d'œuf

1 piment rouge

30 g sucre roux

2 dl eau

1 dl vinaigre de riz

Valeurs nutritives

1 pièce (sans salade de chou) contient env.:

133 kcal

9 g de protéines

20 g de glucides

9 g de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Prestations écologiques requises: ?.

La plupart des agriculteurs suisses satisfont aux PER (Prestations écologiques requises) qui règlent notamment l'utilisation de fumure et de produits phytosanitaires, ainsi que la protection du sol et des eaux.

Préparation

1 Pour la farce, placer la viande hachée de veau dans un saladier.

2

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

Peler le gingembre (le plus simple est d'utiliser une cuillère à café) et le râper finement, éplucher l'ail et le hacher finement. Effeuillez les fines herbes et les hacher finement. Prélever le zeste du citron vert et presser le jus.

- 3 Ajouter le tout à la viande hachée. Assaisonner de flocons de piment, d'huile de sésame et de sauce soja. Ajouter le jaune d'œuf et travailler le tout jusqu'à obtenir une farce homogène, mettre au frais.
- 4 Pour la sauce, couper le piment en 4-5 lamelles et le faire cuire 3-4 minutes dans une petite casserole avec le sucre, l'eau et le vinaigre de riz. Laisser refroidir.
- 5 Pour la pâte, pétrir la farine, le sel et l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple. Former un rouleau de pâte d'env. 4 cm de diamètre et le couper en fines rondelles.
- 6 Aplatir chaque rondelle de pâte pour obtenir une fine galette d'env. 6 cm de diamètre. Le bord devrait être un peu plus mince que le centre.
- 7 Déposer 1 cs de farce au milieu de chaque cercle de pâte et réunir les bords en leur donnant une forme dentelée.
- 8 Placer les dim sum dans un panier en bambou ou à étuver et les cuire à la vapeur pendant env. 6 minutes dans une casserole plate.
- 9 Servir immédiatement avec la sauce au piment.
Accompagner d'une salade de chou avec flocons de piment et huile de sésame.