



# 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.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 2 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.