

Pâte à dim sums



La différence est là.

 Facile



Ingrédients

Pour 20 pièces

500 g farine de blé (p. ex. type 550)

1 cc sel

400 ml eau chaude

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

86 kcal

3 g de protéines

17 g de glucides

0 g de lipides



Contient du gluten



sans lactose

Préparation

- 1** Pétrir la farine, le sel et l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple.
- 2** Former un rouleau de pâte d'env. 4 cm de diamètre et le couper en fines rondelles.
- 3** 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.
- 4** Déposer 1 cs de farce au milieu de chaque cercle de pâte et replier les bords en leur donnant une forme dentelée.
- 5** Placer les dim sums dans un panier en bambou ou à étuver et les cuire à la vapeur pendant env. 6 minutes dans une casserole plate.

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.



La différence est là.

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.