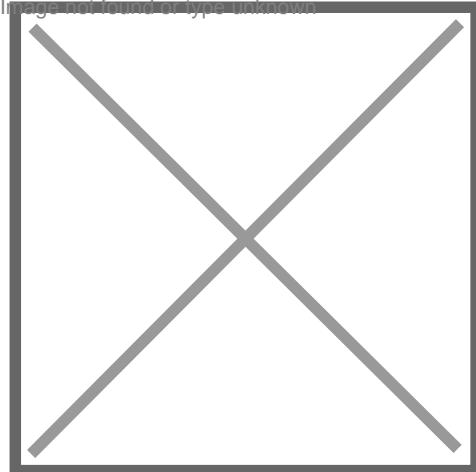


# Pâte à dim sums



1 Facile

Image not found or type unknown



## 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.

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.



**Mon choix.**

- 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.