

# 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](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.



**La différence est là.**

**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.**