# Pâte à dim sums

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.

Viande Suisse

Mon choix.

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.

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE