Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Dim sum, bouchées de porc à la vapeur « siou maï »

Ingrédients

1 Paquet de feuilles de wonton, 200 g de haché de porc, 100 g de crevettes tigrées (16/20), 10 g de sucre, 1/2 càs de poivre noir mignonette, 5 g de sel , 50 g de champignons shiitakes,

Préparation

Faire tremper les champignons dans de l'eau chaude pendant 30 minutes puis les rincer et les hacher au couteau.
Décortiquer les crevettes, inciser le dos et retirer l'intestin puis les hacher au couteau.
Mélanger la viande hachée aux crevettes et aux champignons. Assaisonner de sel, de sucre et de poivre. Réserver.
À l'aide d'un emporte-pièce rond (d'environ 5 cm de diamètre), découper les feuilles de won-ton.
Placer une boulette de farce au centre du rond puis rabattre les bords de manière à former un cylindre.
Placer les bouchées dans un panier vapeur et les faire cuire durant 15 minutes.

Commentaires

Conseil de service : Servir avec une sauce piquante Le must : pour faire couleur locale, avant de cuire les bouchées, décorer les bouchées d'un point rouge au centre de la farce, en s'aidant d'un cure-dent.

Notes :