

Dumpling Lime et coriandre avec crevettes

PORTIONS
4

PRÉPARATION
30 min.

CUISSON
10 min.

INGREDIENTS

Pour les dumpings

- // 4 saucisses William J. Walter lime & coriandre, la chair vidée
- // 225 grammes (½ lb) de crevettes décortiquées et déveinées, hachées grossièrement
- // Une quarantaine de pâtes rondes à dumpling (aussi appelées pâtes à Chiao Tzu, Gyoza ou Shao Mai)
- // 1/3 tasse de coriandre fraîche hachée
- // 1 c. à soupe de gingembre frais haché finement (si vous êtes amateur du piquant qu'apporte le gingembre frais, vous pouvez doubler cette quantité)
- // 2 oignons verts hachés
- // 2 gousses d'ail hachées finement
- // 1 c. à soupe de sauce soya
- // 2-3 traits de sauce poisson de style « Nuoc Nam »
- // Sel et poivre, au goût
- // Sambal Olek ou sauce de type Sriracha, au goût

Pour la sauce

- // 4 c. à soupe de sauce soya
- // 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- // 1 c. à thé de gingembre haché finement
- // 1-2 gousses d'ail hachées finement
- // 1 c. à soupe d'huile de sésame grillée
- // 1 c. à thé de sucre
- // 1 oignon vert haché
- // Sambal Olek ou sauce de type Sriracha, au goût

PRÉPARATION

- 1 *Pour réaliser cette recette il est idéal d'avoir un panier de bambou. La sauce
- 2 Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients dits « pour la sauce ». Réserver. Les dumplings
- 3 Recouvrir le fond des paniers de bambou ainsi qu'une plaque de service de papier parchemin, afin d'éviter que les dumplings n'y collent.
- 4 Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients « pour les dumplings », excepté les pâtes rondes à dumpling.
- 5 Sur un plan de travail, étaler 8 pâtes rondes à la fois.
- 6 À l'aide d'une cuillère, déposer environ 1 c. à soupe du mélange à dumpling au centre de chaque pâte.
- 7 Refermer la pâte sur elle-même pour former une demi-lune. Presser les extrémités ensemble pour bien les coller. Si les pourtours n'adhèrent pas suffisamment ensemble, les badigeonner d'un peu d'eau. (Voir notes)
- 8 Réserver les dumplings au frais sur la plaque de service et répéter l'opération avec le reste de la préparation.
- 9 Étaler les dumplings dans le panier de bambou, de manière à ce qu'ils ne se touchent jamais.
- 10 Dans un chaudron, faire bouillir de l'eau afin de créer de la vapeur.
- 11 Déposer le panier de bambou sur le chaudron d'eau bouillante



Pour plus d'inspirations, visitez le

www.williamjwalter.com

et cuire environ 10 minutes. Réserver les dumplings cuits dans un plat de cuisson et répéter cette opération pour cuire tous les dumplings.

- 12 Servir avec la sauce. **NOTES** Il est normal d'avoir de la difficulté à refermer les dumplings de façon uniforme lors de vos premiers essais! Cette étape demande un peu de dextérité pour bien répartir la préparation, mais s'acquiert très rapidement. Au besoin, diminuer la quantité de préparation sur la pâte pour faciliter l'opération.

MONTAGE

- 1 Simplement placer les dumpling en assiette et y ajouter la délicieuse sauce.