Meilleur qu’au restaurant : Dumpling au porc maison

RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 80

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON :

VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 paquets de pâtes à dumpling (enveloppe pour boulettes)
- 1 petit chou nappa (4 tasses), haché finement
- 1 blanc de poireau, haché finement
- 8 tiges (1/2 tasse) de fleur d’ail asiatique ou régulière, hachées finement
- 2 gousses d’ail, hachées très finement
- 1 pouce (2 c. table) de gingembre, râpé
- 2 livres de porc haché ou un mélange de porc et veau
- 3 c. table de Mirin
- 1 c. table de sauce soya
- 1 c. table de sauce de poisson
- 2 c. table de sauce hoisin
- Une grosse poignée de coriandre fraiche, hachée finement (facultatif)
- Poivre et sel au goût

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients sauf la pâte à dumplings dans un grand bol.
2. Déposer plus ou moins 1 c. table de farce au centre d’une pâte à dumpling.

3. Humecter la moitié du rebord de la pâte avec de l'eau.
4. Refermer la pâte au centre. Bien presser pour que la pâte colle ensemble.
5. Replier les côtés vers le centre.
6. Coller ensuite le reste de la pâte ensemble en pressant fermement. Vous pouvez aussi faire 3 petits plis en repliant la pâte sur le dessus, mais ce n'est pas nécessaire.
7. Déposer le dumpling sur une plaque recouverte de papier parchemin. Presser le fond pour qu'il se tienne debout.
8. Recouvrir d'un linge humide (faire la même chose avec les pâtes à dumpling non farcies pour éviter qu'elles sèchent).
9. Répéter.
10. Cuire immédiatement ou congeler sur une plaque à cuisson. Les dumplings ne doivent pas se toucher. Mettre dans un sac à congélation lorsqu'ils sont bien gelés.

Cuisson :

1. Dans un poêlon antiadhésif, faire chauffer, à feu vif, l'huile.
2. Déposer les dumplings sans qu'ils se touchent.
3. Faire cuire 1 minute.
4. Ajouter ensuite 1 tasse d'eau. Couvrir et attendre quelques minutes (6-8 minutes pour des dumplings frais et de 8-10 minutes pour des dumplings congelés). Le son va changer. Le crépitement sera plus intense lorsque l'eau sera évaporée. C'est alors le temps de retirer les dumplings de la poêle. Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
5. Servir avec une sauce aux arachides (voir la recette **ici**) ou avec une au Mirin (voir la recette **ici**).