

Temps de cuisson : 30-40 minutes

Temps de préparation : 90-120 minutes

Degré de difficulté : moyen

Portions : 60 dumplings



Dumplings au poulet

Ingrédients :

- 450 grammes de poulet haché
- 2 tasses de chou Napa, haché finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. table de gingembre frais, haché finement
- 2 c. table de sauce soya
- 1 c. table d'huile de sésame pure
- 2 c. table de coriandre fraîche, ciselée
- 2 c. table de sauce hoisin
- Sel et poivre au goût
- 60 enveloppes pour boulettes du commerce (dumplings) ou maison*

Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol sauf les enveloppes de dumplings.
2. Conserver les pâtes à dumplings sur une plaque recouverte de papier parchemin. Mettre un linge humide sur les pâtes et les dumplings pour éviter que les dumplings sèchent.
3. Déposer un peu de mélange de viande au centre de la pâte. Approximativement $\frac{3}{4}$ c. table de mélange.
4. Humecter la moitié du rebord de la pâte avec de l'eau.
5. Refermer la pâte au centre. Bien presser pour que la pâte colle ensemble.
6. Replier les côtés vers le centre.
7. 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.
8. Déposer le dumpling sur une plaque recouverte de papier parchemin. Presser le fond pour qu'il se tienne debout.



9. 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](#)).

*Pâte maison (pour 24) :

Ingrédients :

- Une pincée de sel
- 100 grammes d'eau chaude
- 200 grammes de farine

Marche à suivre :

1. Mélanger le sel dans l'eau chaude.
2. Ajouter l'eau petit à petit à la farine et bien mélanger.
3. Faire une belle boule et recouvrir de pellicule plastique et laisser reposer 15 minutes.
4. Pétrir la boule pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
5. Recouvrir de nouveau de pellicule plastique et laisser reposer 30 minutes.
6. Faire un gros boudin et séparer en 24 morceaux.
7. Saupoudrer de farine votre plan de travail et rouler chaque petit morceau en un beau cercle de 3 pouces et approximativement 1/8 pouce d'épaisseur. Conserver la pâte sous un linge humide pour qu'elle ne s'assèche pas.
8. Utiliser dans les jours suivants ou congeler.