



Collations

Entrées

Dumplings végétariennes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la farce

200 grammes de champignons (de Paris, en petits dés)
200 grammes petits pois (surgelés)
2 jeunes oignons (finement ciselés)
1 centimètre de gingembre (râpé)
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de sauce soja (+ extra pour servir)
huile de tournesol

Pour la pâte

150 grammes de farine
100 millilitres d'eau (chaude)
sel

Méthode de préparation

Mélangez une pincée de sel à la farine et ajoutez l'eau. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Faites-en une boule et enveloppez-la dans une feuille fraîcheur. Laissez-la reposer 20 minutes à température ambiante.

Faites revenir les jeunes oignons et le gingembre dans l'huile de sésame. Ajoutez les champignons et les petits pois et faites cuire le tout 5 minutes. Versez la sauce soja par-dessus puis mélangez.

Partagez la pâte en petites boules (4 par personne) puis roulez-les pour obtenir des fines petites feuilles rondes. Prenez une feuille et versez dessus 1 cs de farce. Humidifiez les bords avec un peu d'eau. Pliez la feuille en deux et pincez les bords ensemble au-dessus puis fermez bien les bouts.

Cuisez les dumplings 2 minutes dans de l'huile bouillante jusqu'à ce que la base soit brun doré. Ajoutez un soupçon d'eau, mettez le couvercle sur la poêle et laissez cuire les boulettes 8 minutes à l'étuvée. Servez avec un peu de sauce soja en plus.

