Dim sum vapeur aux crevettes, façon har gow

De petites bouchées translucides à la farce de crevettes, cuites à la vapeur dans le Varoma. Une pâte souple à base de fécule, fine et élégante.

4 personnes	50 min préparation	12 min cuisson	62 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 100 g de farine de blé sans gluten ou de fécule de tapioca
- 60 g de fécule de maïs
- 150 ml d'eau bouillante
- 1 c. à soupe d'huile
- 300 g de crevettes décortiquées
- 30 g de châtaignes d'eau ou de céleri
- 1 oignon nouveau
- 1 c. à café d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 pincée de poivre blanc

Préparation

1. Mélanger les farines et verser l'eau bouillante, puis ajouter l'huile et pétrir une pâte souple. Couvrir 15 minutes.
2. Mettre l'oignon nouveau et les châtaignes d'eau dans le bol, puis hacher.
   4 sec / vitesse 5
3. Ajouter les deux tiers des crevettes, la sauce soja, l'huile de sésame et le poivre, puis hacher.
   6 sec / vitesse 5
4. Incorporer le reste des crevettes coupées en dés.
5. Étaler la pâte finement, détailler des disques de 7 cm et garnir d'une cuillère de farce.
6. Plier en demi-lune en formant des plis serrés.
7. Verser 800 ml d'eau dans le bol, poser les dim sum dans le Varoma sur du papier cuisson perforé et cuire.
   12 min / Varoma / vitesse 2

Le conseil de Tiha

Travaille la pâte tant qu'elle est tiède, elle devient cassante en refroidissant.

Conservation : Crus, 1 mois au congélateur ; cuits, 1 jour au réfrigérateur.