

Vapeurs à la viande de porc



Ingrédients pour personnes :

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les raviolis:

1 paquet de feuilles de pâte à ravioli (épicerie asiatique), pousses de soja, sel

Pour la farce :

300g de viande de porc hachée, 200g de queues de gambas décortiquées et hachées en gros morceaux, sel, sauce soja, 1 cuillère de gingembre râpé, 1 cuillère d'ail râpé, ½ botte de menthe, 1 botte de coriandre, assaisonnement, sauce soja, huile de sésame, le zeste râpé et le jus de 2 citrons verts

La sauce :

50g de pâte de tamarin, 100g d'eau, 1 cuillère de sucre, sauce soja, vinaigre balsamique blanc

La farce :

Mélanger la chair de porc, les gambas, le gingembre, l'ail, les herbes hachées et le citron vert. Assaisonner de sauce soja, d'huile de sésame et rectifier avec sel et poivre si nécessaire.

Faire des boulettes de farce de la taille d'une noix.

Montage :

Etaler les feuilles de pâte à ravioli sur le plan de travail. Poser au centre une boulette de farce.

Replier les bords sur la farce sans fermer complètement les bouchées.

Tapiser le fond des paniers vapeur en bambou d'une belle couche de pousse de soja.

Saler légèrement et poser dessus les bouchées.

Poser les paniers sur une casserole d'eau à ébullition et cuire à couvert pendant 15 à 20mn.

La sauce :

Faire bouillir la pâte de tamarin dans l'eau avec le sucre pendant 3mn.

Mixer finement avec le reste des ingrédients.

Débarrasser dans une pipette et déposer un peu de ce condiment sur les bouchées cuites.