

Siu Mai

Ingrédients (pour 60 siu mai):

800g de porc haché mi-maigre
200g de crevettes
6-8 champignons shiitake séchés
3½ c. à table de sauce soya claire
2 blancs d'oeufs
1½ c. à table de féculé de maïs
1 c. à table de sucre
1 c. à thé de gingembre - haché finement
4 gousses d'ail - hachées finement
1 c. à thé de sel
20ml d'huile de sésame
60 enveloppes à wonton

Garniture: 1 carotte - coupée en très petits dés

Sauce:

4 c. à table de sauce soya claire
4 c. à thé de vinaigre noir
1 c. à table d'huile de chili (ou quantité au goût)
Graines de sésame (optionnelles)

Étapes:

Réhydrater les champignons dans de l'eau chaude minimum 1 heure avant de faire la farce. Quand ils sont prêts, couper en petits dés.

Enlever les carapaces des crevettes et hacher grossièrement la chair.

Mélanger ensemble tous les ingrédients de la farce (sauf les enveloppes à wonton) assez longtemps afin que la viande devienne collante.

Mettre une cuillère à table de farce dans une enveloppe à wonton et refermer les côtés afin de créer un petit panier (voir vidéo).

Déposer des mini-cubes de carottes sur chacun des siu mai.

Placer un papier parchemin troué sur le fond de chacun des étages du cuiseur à vapeur. Déposer les siu mai sur chacun des étages du cuiseur et cuire à la vapeur à haut intensité pendant 10-12 minutes ou jusqu'à ce que la pâte de wonton soit tendre.

Pendant que les siu mai cuisent, préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients de la sauce ensemble. Pour l'huile de chili, doser selon votre tolérance au piquant.