

Zongzi (Dumplings de riz dans feuilles de bambou)

Ingrédients (12-15 zongzi):

Marinade pour le porc

1/2 lb (227g) épaule ou poitrine de porc
2 c. à thé de vin de cuisson Shaoxing
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sauce soya claire
1/2 c. à thé de sauce soya foncée
3/4 c. à thé de poudre 5 épices
1/8 c. à thé de poivre noir
1 c. à table d'huile végétale

Assaisonnement du riz

3 tasses (650g) de riz gluant (sec)
1 c. à table de sucre
1 c. à table de sauce soya claire
2 c. à thé de sauce soya foncée
2 c. à thé d'huile de sésame
2 ½ c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poudre 5 épices

Assaisonnement pour les haricots mungo

250g d'haricots mungo pelés (secs)
2 c. à thé de sel

Marinade pour le poulet

1/2 lb de hauts de cuisse de poulet désossés
2 c. à thé de vin de cuisson Shaoxing
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de sauce soya claire
1/2 c. à thé de sauce soya foncée
3/4 c. à thé de poudre 5 épices
1/8 c. à thé de poivre noir
1 c. à table d'huile végétale

Autres ingrédients

50-60 feuilles de bambou
75g-100g d'arachides grillées non-salées
2 à 4 saucisses chinoises
30-45 crevettes séchées moyennes
2 champignons shiitake séchés
Jaunes d'oeufs de cane salés (coupés en 2 ou complets)

Préparation (se fait sur 2 jours)

À faire la journée avant:

Couper la viande en morceaux et la mariner. Garder le poulet et le porc séparés. Couvrir et mettre au frigo.

Rincer le riz 4-5 fois sous l'eau, puis laisser tremper dans l'eau froide jusqu'au lendemain.

Préparer les feuilles de bambou. Il faut d'abord les faire bouillir 5 minutes dans une grosse marmite d'eau, puis ensuite on les laisse tremper dans un gros bol jusqu'au lendemain.

À faire la 2e journée:

3 heures avant de commencer l'assemblage des zongzi, rincer les haricots mungo puis les faire tremper. Faire tremper également les arachides, les crevettes séchées et les champignons shiitake.

Au bout de 3h, bien égoutter tout ce qui est en trempage, sauf les feuilles de bambou qu'on peut laisser dans l'eau.

Assaisonner le riz et les haricots mungo.

Essorer les champignons shiitake puis les couper en tranches. Couper les saucisses chinoises en biseau.

Pour assembler les zongzi, prendre 3 feuilles de bambou puis les essuyer un peu avec un linge. Prendre 2 des feuilles en les plaçant une par dessus l'autre, avec les bouts inversés. Le côté lisse de la feuille doit être vers le haut. Replier les feuilles en deux, et rabattre le fond d'environ 2,5 cm afin de créer un cône (**voir la vidéo pour un visuel**). Mettre une petite portion de riz, ajouter par dessus une portion d'haricots mungo, mettre la viande et les garnitures de notre choix, puis finir avec un peu de haricots mungo et encore du riz.

Pour fermer le zongzi, utiliser la 3e feuille. La placer sur la partie inférieure du cône, puis rabattre les côtés de droite et de gauche en premier. Fermer ensuite complètement en pliant la pointe du haut vers le milieu. Enrouler le zongzi de corde de coton mince et sécuriser avec quelques noeuds. Répétez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de garniture.

Placer les zongzi dans une marmite d'eau, puis amener à ébullition. Bouillir pour 3h. Au bout de 3h, retirer les zongzi dans un grand bol d'eau froide pour 5 minutes. On peut ensuite les essuyer un peu, les consommer immédiatement ou bien les envelopper dans une pellicule de plastique pour éviter qu'ils ne s'assèchent.