

Dumplings de porc et sauce aux arachides

Préparation : 30 min.

Cuisson : 15 min.

Pour une trentaine de dumplings

Sauce aux arachides :

- 180 ml d'eau
- 125 ml de beurre d'arachide croquant
- 15 ml de miel
- 1 càs de sauce soja
- 1 càc d'huile de sésame grillé
- Sel et poivre



Dumplings :

- 225 g de porc haché maigre
- 1 paquet de 20 g de champignons shiitakes séchés, réhydratés et hachés
- 1 oignon vert, haché
- 1 càs de gingembre frais, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 càs de sauce soja
- ½ càc d'huile de sésame grillé
- 34 carrés de pâte à won-ton (vendue dans les épiceries, rayon surgelé) ou pâtes rondes à sui mai (dim sum) dans les épiceries asiatiques
- 3 càs d'huile d'arachide

Commencer par la sauce aux arachides. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter doucement de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer. Réserver.

Sur un plan de travail, étaler six carrés de pâte à la fois. À l'aide d'une cuillère, déposer environ 2 càc de farce au centre de chaque carré. Badigeonner les pâtes avec un peu d'eau et les refermer en triangle ou en demi-lune. Presser la pâte autour de la farce pour éviter d'y laisser des bulles d'air. Répéter avec le reste des ingrédients.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire quelques dumplings à la fois dans l'eau frémissante jusqu'à ce qu'ils soient al dente soit de 2 à 3 minutes. Égoutter et réserver sur une plaque huilée.

Dans une grande poêle antiadhésive, dorer la moitié des dumplings à la fois dans l'huile de chaque côté. Accompagner de sauce aux arachides.

Congeler à cette étape, si désiré. Puis décongeler au réfrigérateur et réchauffer au four avant de servir.