

4 . DIM SUM À LA CREVETTE

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

1250gr de crevettes décortiquées, déveinées et hachées*
1 oignon jeune émincé
1 gousse d'ail hachée
1 càs de châtaignes d'eau en boîte, hachées
1/4 càc d'huile de sésame*
1 càc de vin de Shaoxing*
1/2 càc de sauce soja*
1/4 càc de sucre
1 càc de fécule de maïs
1 pincée de poivre blanc
12 feuilles de pâte à gyozas*
pour accompagner : sauce soja* ou sauce aigre-douce* légèrement pimentée.

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 2 (12 pièces)

Difficulté | ★★

Temps | 1h

RECETTE

- 01 Mélangez dans un saladier les crevettes hachées, les châtaignes d'eau, l'oignon jeune, l'ail, l'huile de sésame, le vin de Shaoxing, la sauce soja, le sucre, le fécule de maïs et le poivre.
- 02 Sur chaque feuille de pâte à gyozas, déposez une grosse cuillère à café de garniture en son centre.
- 03 Humidifiez les bords avec un peu d'eau puis rassemblez-les pour former un petit chausson ondulé. Répétez l'opération avec les feuilles et la garniture restantes.
- 04 Cuisez les dim sums 10 minutes dans un cuit-vapeur ou un panier en bambou* avec du papier de cuisson.
- 05 Servez-les avec un petit pot de sauce soja ou de sauce aigre-douce.