

BONHEUR AIGRE-DOUX

Inspirée de
Bonheur aigre-doux (1994)

De la cuisine de
Stephanie Yee

 [STEPHANIEEYAYYES](#)





Bonheur aigre-doux

Les dumplings de Stephanie Yee

Ingredients

454 g (1 lb) de porc haché
4 grandes feuilles de chou
nappa
3 tiges d'oignons verts
6 champignons shiitake
2 poignées de coriandre
fraîche
30 ml (2 c. à soupe) de
gingembre
15 ml (1 c. à soupe) d'ail

60 ml (4 c. à soupe) de sauce
soya
30 ml (2 c. à soupe) d'huile
de sésame
30 ml (2 c. à soupe) de fécule
de maïs
1 œuf battu
1 paquet de pâte feuilletée
à dumpling ronde
Huile à friture
Un petit bol d'eau

Préparation

- 1 Hacher finement tous les légumes. Les mettre dans un bol avec le reste des ingrédients, à l'exception de la pâte feuilletée, de l'huile et de l'eau.
- 2 Prendre une pâte feuilletée, tremper un doigt dans l'eau et tracer un demi-cercle près du bord de la feuille. Mettre une petite quantité de farce au centre et plier la feuille en deux comme un taco. Presser les bords ensemble, faire des plis et pincer les bords pour les sceller.
- 3 Faire chauffer 30 ml (2 c. à soupe) d'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter les dumplings et les faire frire quelques minutes jusqu'à ce que les dessous soient dorés. Ajouter 1/4 de tasse d'eau, couvrir et laisser cuire pendant 5 minutes.
- 4 Retirer du feu et servir. Bon appétit!