

# Siu Mai

Christina Potvin

Certains plats sont tout simplement iconiques! C'est le cas des siu mai qui font partie des mets les plus populaires dans les restaurants à dim sum! On vous montre comment recréer chez vous!



PRÉPARATION

1 hr 15 mins

CUISSON

10 mins

TEMPS TOTAL

1 hr 25 mins



COURSE

Entrée, Plat principal

CUISINE

Chinoise



PORTIONS

60 siu mai

## INGREDIENTS

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



## Garnitures

- 1 carotte coupée en très petits dés

## Sauce

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

## PRÉPARATION

- 1 Réhydrater les champignons dans de l'eau chaude minimum 1 à 2 heures avant de faire la farce. Quand ils sont prêts, couper en petits dés.
- 2 Enlever les carapaces des crevettes et hacher grossièrement la chair.
- 3 Mélanger ensemble tous les ingrédients de la farce (sauf les enveloppes à wonton) assez longtemps afin que la viande devienne collante.
- 4 Couper les 4 pointes des feuilles à wonton pour ne pas avoir trop de pâte qui dépasse des siu mai.
- 5 Mettre une cuillère à table de farce dans une enveloppe à wonton et refermer les côtés afin de créer un petit panier. Bien presser la feuille de pâte autour de la farce pour la coller.
- 6 Déposer des mini-cubes de carottes sur chacun des siu mai.
- 7 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.
- 8 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.

Retrouvez toutes les recettes de Hop dans le Wok sur [www.christinapotvin.com](http://www.christinapotvin.com)