Mmmmh!

Dim Sum aux crevettes, poêlée d'asperges au sésame et tamari

Ingrédients

10 asperges vertes (hors saison pak choï)
15 cl d'huile de sésame
25 g de graines de sésame
15 cl de sauce soja tamari
15 cl de sauce hoisin
20 crevettes tigrées
8 càs de shoyu (sauce soja japonaise)
125 g de gingembre frais
1 botte de jeunes oignons
1 courgette
3 œufs
40 feuilles de won-ton congelées
Sel
Poivre

Personnes: 10

Temps de cuisson: 30 min.

Temps de préparation: 45 min.

Matériel spécifique

Cuiseur Vapeur ou friteuse

Instructions

Couper la partie fibreuse des asperges vertes, puis les couper en deux dans la longueur et une fois dans la largeur de manière à obtenir 4 morceaux. Faire sauter les asperges vertes dans un fond d'huile de sésame, puis ajouter un trait de sauce tamari.

Griller les graines de sésame à sec dans une poêle. Réserver.

Détendre la sauce hoisin avec le même volume d'eau pour obtenir une sauce moins épaisse.

Décortiquer les crevettes et enlever l'intestin. Hacher les crevettes au couteau.

Couper la courgette en deux dans la longueur, retirer la partie centrale avec les graines, puis la couper en fine brunoise. Garder un peu de peau pour la couper en fines lamelles qu'on utilisera pour décorer l'assiette.

Peler et râper le gingembre. Couper les jeunes oignons en tranches très fines.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Mélanger les crevettes et la sauce soja puis ajouter le gingembre, les courgettes, et les jeunes oignons hachés. Ajouter un œuf et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

Si on a trop de légumes, on peut les faire sauter rapidement à la poêle comme les asperges et les servir en accompagnement.

Poser au centre de la feuille de won-ton, 1 càs de farce. Mouiller légèrement le contour de la feuille. Faire se rejoindre deux pointes et les presser légèrement. Faire de même avec les deux autres pointes et sceller la feuille. On obtient un dim sum à base carrée.

Cuire les dim sum dans un cuiseur-vapeur en prenant garde de déposer un papier cuisson sur la plaque pour éviter qu'ils ne collent. On peut également les frire ou bien les cuire dans une poêle avec un couvercle et un petit fond d'eau.

Servir les dim sum avec les asperges et un trait de sauce. Décorer avec les graines de sésame et des lamelles de peau de courgettes.